DOCUMENT RESUME

ED 184 310 FL 010 981

AUTHOR Cyr, Marguerite
TITLE Memoires d'une famille acadienne de Van Buren, Maine (Memoirs of an Acadian Family of Van Buren, Maine).
SPONS AGENCY Office of Education (DHEW), Washington, D.C.
PUB DATE 77
NOTE 271p.: Some pages may not reproduce well. Prepared through the St. John Valley Bilingual Education Program, Madawaska, ME.
LANGUAGE French

EDRS PRICE MF01/PC11 Plus Postage.
DESCRIPTORS Bilingual Education; Books; *Chronicles; Cultural Awareness; *Cultural Background; Culture; *Ethnic Groups; Ethnicity; Ethnic Studies; Folk Culture; *French; History; Legends; Poetry; Proverbs; Reading Materials; Religious Cultural Groups; *Sociocultural Patterns
IDENTIFIERS *Franco Americans; *Maine (Madawaska); Project VIBE

ABSTRACT

These memoirs of an Acadian family present aspects of the cultural history of the Acadians in the St. John River Valley in Maine. The six chapters deal with the following topics: (1) a brief history of the land and the people; (2) the chronicles of a large Acadian family from the time of the arrival of their ancestors from France until the present; (3) the liturgical year in the parish of St. Bruno around the year 1900; (4) "la cuisine," a collection of old family recipes; (5) a description of traditional games and amusements; and (6) a "pot pourri" of tales, customs, proverbs, songs and old remedies. The text is largely made up of personal memoirs, excerpts from diaries, original historical, legal, and ecclesiastical documents, family photographs, drawings, poems, and excerpts from Acadian and American folklore. (AMH)

****
* Reproductions supplied by EDRS are the best that can be made *
* from the original document. *
****

ED184310

MEMOIRES D'UNE FAMILLE ACADIENNE

U.S. DEPARTMENT OF HEALTH
EDUCATION & WELFARE
NATIONAL INSTITUTE OF
EDUCATION

PERMISSION TO REPRODUCE THIS
MATERIAL HAS BEEN GRANTED BY

TO THE EDUCATIONAL RESOURCES
INFORMATION CENTER (ERIC)

"L'Histoire d'un passé lointain, retrouvée dans un vieux manuscrit, revêt un sens nouveau."

Rameau

ST. JOHN VALLEY BILINGUAL EDUCATION PROGRAM

PROJECT
Bilingual
Research
American
Valley
Education

Sponsored through ESEA,
Title VII, 1977

Gilman Hébert, Director
David Veilleux, Assistant Director

"The St. John Valley Bilingual Education Program was approved by the Dissemination Review Panel in Washington, D.C., the program for dissemination as an exemplary approach to bilingual education as recommended by the American Institutes for Research. The Dissemination Review Panel is composed of members from the Office of Education and the National Institute of Education."

The project presented or reported herein was performed pursuant to a Grant from the U.S. Office of Education, Department of Health, Education, and Welfare. However, the opinions expressed herein do not necessarily reflect the position or policy of the U.S. Office of Education, and no official endorsement by the U.S. Office of Education should be inferred.

Library of Congress 76-44132

Copyright - Marguerite Cyr, 1977

MEMOIRES
D'UNE
FAMILLE ACADIENNE
DE
VAN BUREN, MAINE

par

Marguerite Cyr, s.m.

A

Ma Mère

qui nous a légué un héritage riche de traditions orales et écrites.

A

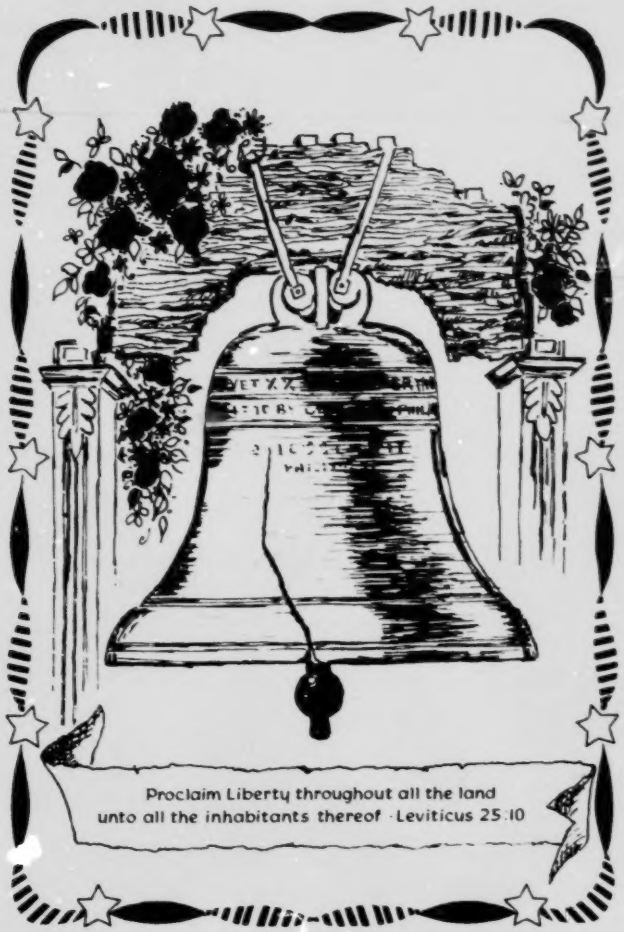
mes soeurs, Marie, Cécile, Marthe, Anne, Olympe, Bernadette, à mes frères, Martin et Georges, aux neveux et nièces - tous veulent transmettre cet héritage de traditions acadiennes.

Hommage

A

Nos Ancêtres Acadiens

En cette Année du Bicentenaire



Les Acadiens furent les premiers Européens

qui se fixèrent en Amérique du Nord!

Ils en sont les Fondateurs!

AVANT-PROPOS

L'histoire acadienne, une année liturgique, les sobriquets, l'éloge aux ancêtres, les vieilles recettes, les anciens dictons, et les vieux remèdes ne sont qu'un petit nombre de thèmes que l'-auteur vous présentera.

Ce livre vous fournira, non seulement des faits historiques mais remplira votre coeur d'une affection pour la Vallée du Saint-Jean — pour sa culture, pour son histoire et pour son peuple.

L'auteur a su faire surgir un cachet spécial de la belle Vallée du Saint-Jean. Cela représente la vie quotidienne — de la naissance à la mort. Ce que l'on fait dans cette vie et de cette vie est le cachet particulier aux gens de la rive ouest de la Rivière Saint-Jean.

Lisez et relisez les mots que S. Marguerite veut vous faire entendre. Vous trouverez là-dedans une simplicité d'expression qui vous fera connaître d'avantage ce peuple acadien de la Vallée du Saint-Jean. "...l'hospitalité que nous retrouvons aujourd'hui comme hier chez les Acadiens, la simplicité, la gaieté, la sociabilité, la politesse, la fidélité, l'honnêteté. Ce sont les caractéristiques que nous voulons faire ressortir dans notre album."

Passez de belles heures à lire ce livre, vous en serez ravis.

Gilman Hébert
Président de la Société
Historique de Madawaska

4

AVERTISSEMENT

Au point de vue de la structure, on peut remarquer ceci: chaque chapitre a son genre littéraire et son expression propre. L'un sera plus simple, l'autre sera plus orné, car il faut tenir compte de l'information reçue, soit orale, soit écrite.

La liberté d'expression permet plus facilement une adaptation aux situations particulières. Le contenu de l'Album veut nous introduire dans l'esprit d'une famille d'origine acadienne à travers un mode d'expression plus proche de notre mentalité... qui n'est ni française, ni anglaise...

L'Album est présenté en langue française, car c'était la langue de nos Ancêtres, et le langage de notre enfance à Van Buren. Il y aura quelques tableaux avec explication en langue anglaise. Ce sera une provocation et une motivation pour nos lecteurs bilingues.

REMERCIEMENTS

Je tiens à exprimer ma vive gratitude à tous ceux qui m'ont aidée à réaliser ce projet: à ma communauté pour la faveur de poursuivre une recherche; à ma famille qui a largement contribué; aux conservateurs des archives du Canada; à l'équipe Title VII, spécialement le Docteur Normand Dubé, M. Hébert, et Mme Deschene qui a préparé le texte avec patience et amabilité. Que M. Normand Dubé soit ici remercié d'une façon toute spéciale pour ses précieux conseils et pour m'avoir fait l'honneur d'adapter et d'imprimer le recueil sous forme de texte scolaire.

Enfin, les plus sincères remerciements à M. Dubé pour l'obtention d'un octroi qui a rendu possible la publication du manuscrit.

INTRODUCTION

Chaque race a son génie propre, sa façon particulière de parler, d'agir, de se comporter en certaines circonstances données; c'est ce qui s'appelle les coutumes et les traditions d'un peuple. Nous, les Franco-Américains de Van Buren, jouissons d'un héritage de coutumes et de traditions qui nous ont été léguées par nos ancêtres venus en Acadie, il y a plus de 300 ans. . . Certaines de ces traditions se perpétuent, mais d'autres sont en train de se perdre. . .

Il ne faut pas croire que le folklore acadien ait pu franchir les frontières des Etats-Unis sans subir aucun changement. L'influence anglaise se fait sentir depuis que le Traité Webster-Ashburton a fixé nos frontières en 1842, et nous a séparés de nos frères du Canada acadien. Une fois les bornes établies, ce contact avec nos voisins s'accentua. Ces étrangers, il faut bien le croire, durent apporter avec eux quelques éléments du folklore de leur pays, mais il n'est pas possible d'établir à quel point ce folklore passa dans le nôtre.

On retrouve les mêmes légendes, les mêmes dictons, etc., etc., un peu partout. . . Les tribus indiennes étaient au pays bien avant nous. Malgrès leur ignorance, ils ont contribué à enrichir le folklore de plusieurs manières: la prédiction du climat, les remèdes à base d'herbage, les noms de villes, de montagnes, de rivières, etc.

Nos ancêtres trouvèrent en Amérique un pays unifié, mais chargé d'héritages distincts. Ce fut une pénible et lente transplantation, dans la tourmente des saisons, cependant, le sol et le roc ouvrirent leurs flancs et cédèrent leurs biens. Et voilà qu'une nouvelle race d'hommes est née, une race faite de traditions immobiles, de labeur patient, une race ardente et persévérante.

A l'aube du bicentenaire américain, où puiser la préscience de l'avenir sinon dans l'intelligence de son passé, et la volonté de léguer à son peuple un héritage riche de traditions, de vitalité, et d'espoir.

En quelle mesure le peuple acadien de Van Buren peut-il contribuer? C'est en tournant les pages de notre histoire, que nous verrons notre passé, les lieux toujours charmants qui ont été témoins de nos joies, de nos peines. Tout cela nous émeut et nous réjouit. Pourrions-nous revoir avec indifférence le vieux Ber qui nous a bercés, les vieux meubles que nos pères ont façonnés?

Allons aux sources fécondes qui ne sauraient tarir chez nous.

CHAPITRE I

QUI ETAIENT NOS ANCETRES?

1. Port-Royal 2. Beaubassin (Bourgeois, Cyr) 3. Cobequit (Martin) 4. Grand Pré de Longfellow (Thérieault) 5. Chipody (Thibodeau)

UN PEU D'HISTOIRE

D'après son étymologie, le mot "Folklore" signifie: anglais, "folk" — peuple, et "lore" — science. C'est l'ensemble des traditions, et usages populaires d'un pays. C'est donc un champ très vaste qui étudie toutes les caractéristiques de la vie d'un peuple, depuis les contes jusqu'aux plus petits détails de la vie quotidienne.

La littérature orale vient suppléer aux lacunes de l'histoire qui trop souvent se limite au récit de faits en surface, et qui ne peut pas toujours découvrir l'âme du peuple dont elle parle.

Quoi qu'il en soit, il est impossible de faire revivre les traditions d'un peuple sans recourir aux faits et aux circonstances historiques qui ont été propices à la préservation et la transmission de cette tradition.

Pour parler de Van Buren, Maine, il faut nécessairement retourner à ses plus lointaines origines, au peuple acadien qui devait en fournir et former le fond essentiel.

Puisque l'histoire de nos familles est intimement liée à l'Histoire de l'Acadie, il faut en retracer les grandes lignes. Il faut étudier le passé d'une manière historique pour savoir: Qui étaient nos Ancêtres? Et, pourquoi sont-ils venus s'établir dans le Nouveau Monde? Comment s'opéra leur installation?

Au début de l'ère coloniale, une charte royale attribuait à un personnage un territoire déterminé avec mission de surveiller l'exploitation et d'effectuer le peuplement. Le responsable devenait seigneur du territoire.

Le seigneur recrutait les colons surtout dans les familles de cultivateurs ou de modestes artisans. En 1632, Richelieu avait éxigé que les colons qui partiraient vers l'Amérique soient Français, catholiques de moeurs irréprochables, donc il ne s'agit pas ici de "hors-la-loi" comme il est souvent dit de ceux qui s'en vont en Amérique. . .

Le régime féodal tel que pratiqué en Acadie resserrait étroitement les liens qui unissaient les seigneurs et leurs tenanciers. La vie du

gentilhomme était constamment mêlée à celle des habitants. Ceci nous explique comment on put, au dix-septième siècle, non seulement trouver, mais choisir dans les paroisses rurales, parmi les familles les plus considérées, celles que l'on détermina à s'expatrier.

Beaucoup de familles qui transportaient dans le Nouveau Monde leur vieux foyer domestique, étaient animées par l'espérance de devenir tenanciers censitaires, inféodés à la seigneurie nouvelle: là se présentait la perspective d'une existence plus aisée et plus large pour eux comme pour leurs enfants.

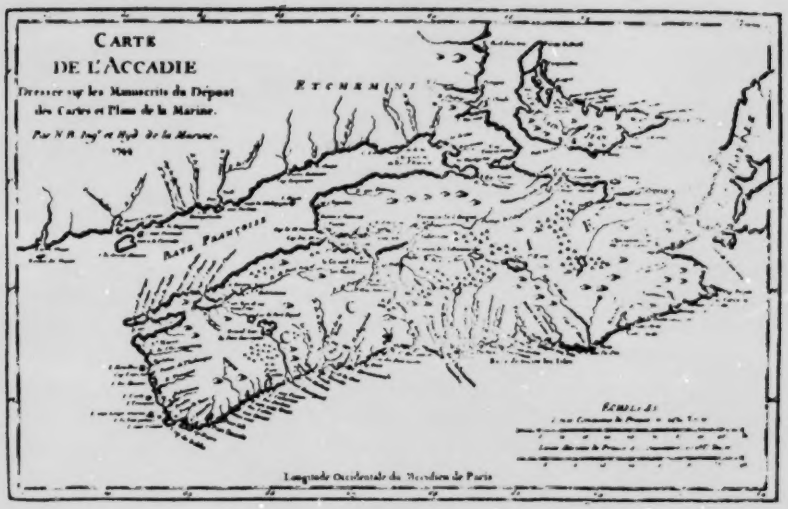
Bien des tenanciers se souvenaient que leurs ancêtres étaient venus s'établir en même temps que les aïeux du seigneur, et il s'était créé une espèce de parenté entre tous les habitants de la même seigneurie. Par la confiance réciproque, admirable et féconde, naquît la puissance et le progrès.

L'Histoire nous dit que ce fut en 1604 que plusieurs gentilshommes de France, sous la direction des sieurs de Monts et Poutrincourt, entreprirent de fonder une colonie dans la presqu'île qui se nommait autrefois l'Acadie. Prise et reprise plusieurs fois par les Anglais, ce fut en 1632 que la colonie de Port-Royal fut définitivement réoccupée par MM. de Razilly et d'Aulnay.

D'où vient le mot "Acadie"?[1] "Certains prétendent que ce mot Acadie provient du micmac "Algatiq", signifiant "lieu de campement"; d'autres croient que ce mot serait plutôt une variation du terme malécite "Quoddy — endroit fertile". . . On donnait généralement le nom d'Acadie au territoire occupé de nos jours par la Nouvelle-Ecosse, le Nouveau-Brunswick, l'Ile du Prince Edouard, les Iles de la Madeleine, ainsi qu'une partie du Maine actuel, allant d'Easport à Rockland, sur l'océan. La délimitation des frontières fut, dès le début, une source de conflits."

ACADIE - endroit fertile

[1] *Bona Arseneault. L'Acadie des Ancêtres. Québec, 1955, p. 5.*



L'HISTOIRE DE L'ACADIE - SON IMPORTANCE

Rameau[3] *considère l'Histoire des Acadiens comme très importante, parce que ce furent "les premiers Européens qui se fixèrent dans le nord de l'Amérique". Il dit que ce petit peuple présente tous les caractères requis pour constituer un excellent spécimen des procédés colonisateurs.*

"L'histoire a assisté à la naissance du peuple acadien dont elle décrit l'enfance, et qu'elle voit arriver à l'âge viril. Elle a connu ses faiblesses, elle a reçu ses plaintes, lorsqu'il était tout petit et souffreteux; elle a entendu ses premiers chants dans les luttes que recèle encore l'avenir. . . Cette histoire présente, dans ses premiers temps surtout, un caractère d'héroïsme et de simplicité antique, que lui communiquait la religion."

On peut évaluer à une vingtaine le nombre de familles que Razilly et d'Aulnay transportèrent en Acadie.[4] *Dès son arrivée en Acadie, Razilly établit tout de suite un grand ordre dans la mise en oeuvre des hommes et des choses. Il délimita aussitôt les lots de terre, et les*

[2] *Les Archives du Canada. Département des Cartes.*
[3] *Rameau de Saint-Père. Une colonie Féodale en Amérique. Paris, 1877.*
[4] *Recensement.*

concéda à chaque famille sous les conditions de censive ordinaire. Les bestiaux furent distribués entre familles, et on commenca immédiatement à défricher et à ensemencer le sol.

Les femmes et les enfants reprenaient en même temps le cours interrompu des occupations ménagères et domestiques qui étaient à leur usage dans leur patrie primitive. La famille européenne était donc désormais implantée sur la terre d'Acadie, et reliait par la tradition la société ancienne à la société nouvelle qui allait se former.

"Chaque famille acadienne occupait une ferme de cent arpents chargée d'une rente foncière et perpétuelle d'un sol par arpent, plus une redevance variable en oeufs, poulets, et autres denrées de la ferme. . . Ce systeme de féodalité mitigée exigeait peu de remboursement de la part du colon, et donnait à l'oeuvre un caractère de solidarité, vie de famille, qui explique en partie le profond attachement des Acadiens à leur clocher, à leurs prêtres, même sous la contrainte d'un régime étranger."[5]

A la mort de Razilly, d'Aulnay lui succéda. Ce dernier était considéré comme un homme intelligent, bon, et d'une piété exemplaire. "Le peuple était vivement religieux", dit le Père de Senlis[6]*, "et les sacrements étaient fréquentés, le seigneur donnait l'exemple avec les siens."*

Le dimanche on voyait déboucher de tous les replis de cette charmante vallée les fermiers acadiens, les uns en canot, les autres sur leurs chevaux, amenant en croupe leurs femmes ou leurs filles, tandis que de longues files de Micmacs, couverts d'ornements bizarres et de peintures voyantes, se croisaient avec eux. Le seigneur arrivait de son côté, sortant du manoir avec sa femme ainsi que ses nombreux enfants. Les Capucins qui tenaient le séminaire des sauvages, formaient cortège avec leurs pensionnaires, et les enfants du pays qu'ils tenaient à l'école.

[5] *Antoine Bernard. Le Drame Acadien. Montréal, 1936, p. 73.*
[6] *Ignace de Senlis. Relations, 1653.*

JACQUES BOURGEOIS

Parmi les immigrants amenés directement de France par d'Aulnay nous trouvons Jacques Bourgeois, chirurgien, et son frère Robert.[7] *"Les deux frères étaient intelligents, et actifs, et paraissent avoir joui de la confiance de leur seigneur, et l'aidèrent beaucoup dans le rétablissement de la seignerie de Port-Royal. Robert fut signataire de la capitulation de Port-Royal en 1654, et Jacques fut laissé pour otage par son beau-frère, le sieur de la Verdure, commandant de Port-Royal, et tuteur des enfants d'Aulnay après sa mort".*

Les pièces justificatives de Rameau nous présentent Jacques Bourgeois comme un homme sage, qui ne se laisse pas griser par la fortune et qui procède en toute chose avec cette maturité d'esprit qui modère le succès en le consolidant. Il prend une terre, deux terres, trois terres en sous-fiefs censifs; il les défriche, les cultive; il construit des navires et va commencer avec les puritains de Boston. Il devient à nos yeux un personnage vivant, et important.

La fille de Jacques Bourgeois, Marie, épouse Pierre Cyr (Sire), le premier Cyr venu en Acadie. Dès le début de la colonie, on nous présente nos ancêtres: Jacques Bourgeois, ce vaillant fondateur, nous donnait une mère, Marie Bourgeois. . . Les vieux livres et les vieux papiers jaunis des Archives du Canada, semblent se ranimer. . . En construisant des personnages qui vivent, qui s'agitent, on va poursuivre à travers les viscissitudes des familles, l'histoire d'un peuple tout entier.

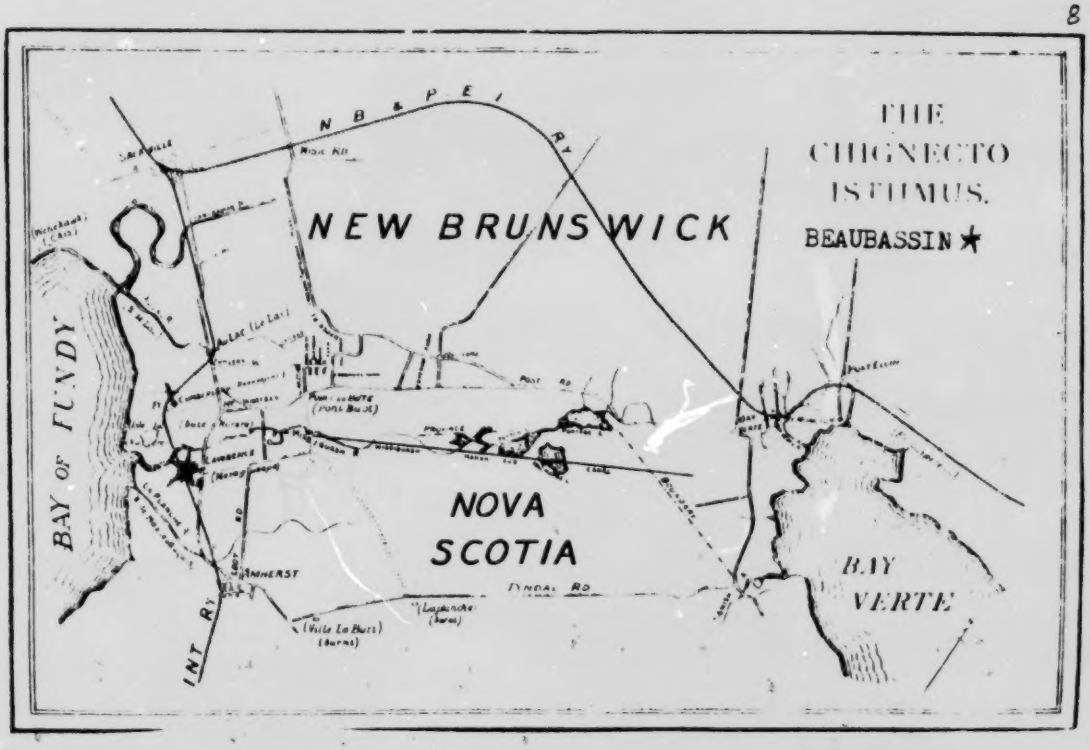
L'expérience parlée des vieillards se fait mal écouter par les jeunes, tandis que l'expérience d'un passé déjà lointain, retrouvée dans de vieux manuscrits, se redresse comme un ressuscité, et s'impose. . .

Jacques Bourgeois paraît avoir inauguré les premières émigrations hors de Port-Royal. Il était devenu un des notables de Port-Royal. Il nous paraît probable, d'après un nombre de documents postérieurs, que cet homme industrieux pratiquait depuis longtemps le commerce avec les Indiens sur les côtes de la baie Française (baie de Fundy); nous pouvons considérer comme certains que Bourgeois fonda sur le territoire de

[7] *Rameau: Pièces justificatives et notes spéciales. Tome 11, pp. 314, 315.*

Chignitou (Beaubassin) un établissement demi-commercial et demi-agricole, où il installa ses deux fils aînés et ses deux gendres, dont Pierre, Sire.

8



Jacques fit de grands sacrifices pour consolider cette création: il vendit une partie des terres qu'il possédait à Port-Royal, notamment l'Ile aux Cochons, que M. d'Aulnay lui avait concédée vers 1646 en censive. Cette fondation fit de rapides progrès.

Il se forma en Acadie, par la grande multiplication de chaque famille, comme de petites tribus propres à certains cantons. Rameau nous dit que les Sire (Cyr) ne se trouvaient qu'à Beaubassin.

Ce qui accroissait beaucoup l'importance de la situation de Beaubassin, c'est que cette colonie devint, à cette époque, le point de jonction entre le Canada et l'Acadie: ce fut cette voie que suivit M. de Meulles, intendant du Canada, lorsqu'il vint visiter l'Acadie en 1685, et qu'il s'arrêta à Beaubassin.[9]

[8] *Archives du Canada.*
[9] *Rapport de M. de Meulles, visite de l'Acadie en 1685.*

BEAUBASSIN

"Il y a autour de Beaubassin une si grande quantité de prairies, qu'on y pourrait nourrir cent mille bêtes à cornes. Aux deux côtés des prairies, ce sont de douces côtes couvertes de bons bois francs; on y a déjà fait plus de vingt-deux habitations. . . la plupart des habitants ont déjà douze à quinze bêtes à cornes, et même vingt, dix à douze cochons et autant de bêtes à laine. . . la plupart des femmes font elles-mêmes des étamines dont elles s'habillent et leurs maris aussi; ils ne se servent que de souliers sauvages qu'ils font eux-mêmes. . ."

Ce canton de Beaubassin fut concédé le 24 octobre 1677 à M. Leneuf de la Vallière, sous le nom de seigneurie de Beaubassin. Il se trouva donc ainsi à Beaubassin deux centres d'origine différente, l'un fondé par Bourgeois et ses parents (Sire), produit spontané de la colonie primitive de Port-Royal, et l'autre groupe autour de la Vallière; les Acadiens dominaient, de sorte que les deux éléments ne tardèrent pas à se fondre.

UN DERNIER SERVICE RENDU PAR LE VIEUX BOURGEOIS

Une des premières nécessités de ces colonies naissantes était les moulins: La Vallière en fit construire un mais déjà, plusieurs années auparavant, Beaubassin avait été pourvu d'un moulin à farine et d'un moulin à scie par les soins de Bourgeois qui les fit venir de Boston.

Cette jeune colonie continua à prospérer, cependant un grand désastre survint en ce quartier en 1696. Une croisière anglaise de sept navires, commandés par Church, pénétra dans la baie, et débarqua 400 hommes dont 50 Indiens du Massachusetts. Le vieux Bourgeois avait souvent traîté avec les négociants de Boston; il avait même entretenu des relations amicales avec William Phipps en 1690. Les habitants le prièrent donc de négocier avec l'ennemi. Jacques monte dans une chaloupe, et il aborde résolument la flotille ennemie; il reconnaît là des gens avec qui il a été en affaires à Boston; il leur avait rendu service, et il avait en main un sauf-conduit délivré par Phipps six ans auparavant. Il le montre; ce vieillard étonne, son energie les domine. Il emmène avec lui ses camarades en son propre logis; il sauve du pillage une partie de la colonie; mais pendant ce temps, les soldats brûlèrent et pillèrent les habitations qui se trouvaient à leur portée.

Est-ce un homme ordinaire ce vieux Bourgeois? Et, ne fournit-il pas d'aussi fortes leçons de politique et de savoir-faire que tant d'intrigants parvenus au faite des honneurs, dont le caractère affadi ne soutient pas la grandeur? Ce fut là le dernier service que le vieux Bourgeois rendit à la colonie de Beaubassin.

La colonie ne se trouva point cependant détruite; un bon nombre des habitants s'étaient réfugiés dans les bois avec leurs bestiaux, et tous leurs objets précieux.

Deux ans après cet événement, non seulement toutes les pertes étaient réparées, mais le nombre des bestiaux se montre plus élevé qu'au recensement de 1692. Ces hommes énergiques étaient nos ancêtres !

En reconstruisant ainsi, au moyen de vieux manuscrits, l'histoire de Jacques Bourgeois, on poursuit à travers les vicissitudes, l'histoire des Cyr, et d'un peuple tout entier. Il ne faut pas oublier que ces vénérables doyens de la famille acadienne étaient de véritables témoins des premiers jours de la colonie; leur postérité devint si nombreuse que l'on peut compter aujourd'hui leurs descendants par milliers. . .

THERIOT ET MARTIN

De même que Jacques Bourgeois, beaucoup d'habitants de Port-Royal poussaient leurs excursions maritimes vers d'autres rivages. En 1680, c'était Pierre Thériot qui se dirigeait vers le Bassin des Mines, le Grand Pré de Longfellow. Il entraîna un grand nombre d'Acadiens avec lui: doué d'un caractère ouvert, gai et généreux, il aimait à rassembler ses parents et amis et se réjouir avec eux. Il était très charitable, il avança aux jeunes ménages une grande partie du blé nécessaire aux premiers temps de leur établissement. "Le dit Pierre Thériot est le plus considérable des Mines dont il est comme le fondateur, ayant avancé presque tous ceux qui y sont venus s'habiter sa maison étant l'asile de tous les orphelins et les veuves et gens nécessiteux."[10]

Les vieux documents nous présentent les fondateurs de la colonie acadienne dont les descendants devinrent fondateurs du Madawaska. . . A ce moment même, au fond du Bassin des Mines, sur le territoire de Wecobequit (Truro), surgissait une nouvelle seigneurie dont il convient d'énoncer la singulière histoire; parmi les premiers colons, il y avait la famille Martin. Peu de temps après leur installation en Acadie, naquît un fils nommé Mathieu, qui se trouve "le premier enfant de pure race blanche né en Acadie". Ce jeune homme reçut une instruction rudimentaire à l'école des Recollets; il fut chargé de surveiller des magasins de pelleterie, et fut obligé de faire des excursions fréquentes au pays des indigènes de la rivière Cobequit. Quoi qu'il en soit, en mars 1689, il reçut un titre de concession qui lui attribuait en fief seigneurial, la rivière de Cobequit, parce qu'il était le premier né en Acadie parmi les Français du pays.

Le pauvre laboureur acadien était tout à coup passé gentilhomme! L'histoire dit qu'il fit bon usage de cette faveur, "tisserand par la grâce de Dieu, et seigneur par la grâce du Roi". . . auquel il rendait foi et hommage à son manoir de Port-Royal.

[10] Lettre de M. Mennéval, 8 septembre 1689, et Registre des Concessions en Acadie (Arch).

LE "MEUNIER THIBODEAU"

Rameau[11] nous présente ensuite le "Meunier Thibodeau". "Il y avait à Port-Royal un nommé Pierre Thibaudeau, marié à une acadienne du nom de Jeanne Thério. Il avait établi un moulin sur la rivière de Port-Royal, en un endroit appelé Prée-Ronde; il était laborieux, intelligent, actif, et se créa dans son moulin et dans sa ferme une situation prospère."

Malgrès ses soixante-sept ans en 1698, il voulut, lui aussi, fonder un établissement nouveau. Il arma donc une grande barque et y monta avec ses quatre fils. Ils se rendirent tout à fait à l'ouest de la baie française, jusqu'à la rivière de Chipody, et s'y installèrent avec un camarade du nom de Pierre Gaudet. L'entreprise de Thibaudeau n'était elle-même que la continuation de celles qui avaient crée Beaubassin et les Mines. Cette fondation, comme les autres, fut très prospère. Cela nous démontre que les Acadiens en ce moment étaient entraînés de toutes parts par un vif esprit d'entreprise vers un mouvement d'expansion actif et fécond.

Peu d'émigrants arrivèrent de France à Port-Royal au cours de la fondation de ces nouvelles colonies. Une vingtaine de Français, tout au plus, vinrent en Acadie de 1681 à 1714. N'étant appuyés par aucune immigration, les Acadiens se trouvèrent tout de suite paralysés par le renouvellement d'hostilités. Cependant, grâce à l'accroissement naturel, la population de l'Acadie doublait tous les vingt ans. On dit que la fécondité des berceaux était la grande richesse de ces paroisses naissantes.

Si nous voulons décrire nos ancêtres avec justesse, il faut présenter les témoignages de personnes désintéressées qui ont vu nos ancêtres à l'oeuvre, les ont observés de près, ont causé avec eux, et visité leurs demeures. Ecoutons Diereville:[12]

[11] Rameau, Tome 1, pp. 237-267 "Le Meunier de Chipody". Les descendants de Thibaudeau, comptent aujourd'hui plus de quinze cents branches, tant en Acadie qu'aux Etats-Unis. En Louisiane, on a fondé Thibaudeauville. Remarquons que la "Tante Blanche du Madawaska", était Thibaudeau" par son père, donc, son ancêtre était "Le Meunier de Chipody".

[12] Diereville, Voyage en Acadie. Amsterdame, 1708.

TEMOIGNAGES

"Sans avoir appris de métier
Ils sont en tout bons ouvriers;
Il n'est rien dont ils ne s'acquittent,
Cent besoins divers les excitent
A se donner ce qu'ils n'ont pas;
De leur laine, ils se font habits, bonnets et bas.
Ne se distinguent point par de nouvelles modes,
Ils portent toujours des capots,
Et se font des souliers, toujours plats et commodes
De peaux de loups-marins et de peaux d'orignaux
De leur lin, ils se font encore de la toile;
A voir seulement un modèle
Ils trouvent tout aisé pour l'exécution;
C'est comme faire un vers à moi quand j'ai la rime!"

La Mothe-Cadillac écrivait en 1690:[13]

"L'Acadie produit froment, seigle, blé d'Inde, et toutes sortes de légumes, herbes potagères, principalement des sortes de légumes appelés choux cabus, qui viennent d'une grosseur excessive sans y prendre que peu de soin; les plantes y réussissent aussi fort bien, entre autres les pommiers et les poiriers. On sème le froment depuis le commencement d'avril jusqu'à la fin de mai et on fait la récolte vers la fin d'août; on y élève autant de bestiaux qu'on en veut; le boeuf y est d'un goût merveilleux, les moutons y sont de belle taille. . . il y a aussi quantité de volailles."

On pratiquait la charité, et les travaux des champs et des bois se faisaient en commun. En hiver, durant les longues soirées, parents et amis se rencontraient auprès de la cheminée où brûlent lentement des bûches de hêtre et d'érable. Ils chantaient des chansons de la vieille France, racontaient les histoires, et dansaient des danses rustiques. C'est comme cela qu'ils entretenaient la flamme de la sociabilité, que nous avons héritée de l'hospitalité française. C'est une partie de Notre Héritage. . .

[13] *Mémoires de la Mothe-Cadillac, 1692. Archives de la Marine.*

Si nos ancêtres avaient apporté les qualités de la race française, ils avaient aussi hérité les défauts: les caractères n'étaient point toujours faciles, et ils n'étaient pas dociles. La religion seule parvint à assouplir assez leurs esprits pour qu'il s'établisse parmi eux une société solide qui résista à toutes les traverses. . .

Les fêtes de l'église étaient presque les seules fêtes de ces braves acadiens. Ils s'enthousiasmaient des belles cérémonies et des chants. Dans ces réjouissances, ils se sentaient plus surs les uns des autres, unis dans une même confiance et une même sincérité, sous l'oeil de Dieu.

Tous les dimanches on célébrait une messe blanche, c'était un usage consacré dans les nouveaux établissements où il n'y avait pas de missionnaires. Tout le monde s'assemblait dans le lieu consacré aux offices, et là le doyen de la colonie, prenant la présidence de l'assemblée, récitait la prière, entremêlée de chants liturgiques. . .

On rencontrait en effet parmi ces pauvres colons beaucoup plus souvent qu'on ne le pense, des personnes sachant lire et écrire; on sera étonné en parcourant les anciens actes et registres d'y rencontrer autant de signatures. . . on peut même affirmer, sans crainte de méprise, qu'il s'y trouvait moins d'illettrés que dans nos communes rurales. Ainsi, dans le serment des Acadiens en 1730, sur 227 signatures, 49 avaient eux-mêmes signé - presque le quart. . . C'était merveilleux dans un pays conquis où il n'y avait pas d'école depuis la domination anglaise. Dans les soirées d'hiver, les parents perpétuaient souvent parmi leurs enfants le peu de savoir qu'ils possédaient.

La guerre éclate de nouveau entre la France et l'Angleterre en 1688. Ce conflit devait avoir une répercussion sanglante sur les paisibles colonies acadiennes. En effet, en 1690, Sir William Phipps, commercant propriétaire de navires à Boston, se présente devant Port-Royal avec une armée de 400 hommes. Il désarme la petite garnison, convoque les habitants dans l'église, et les force à prêter serment d'allégeance au roi d'Angleterre. Cependant, en 1691, le sieur de Villebon, sur les ordres de Frontenac, s'empare à son tour de Port-Royal et emprisonne le gouverneur anglais. En 1692, l'Acadie avait été reconquise par les Français.

Signé: Jean Sire, Pierre Sire

20

PIRATERIE

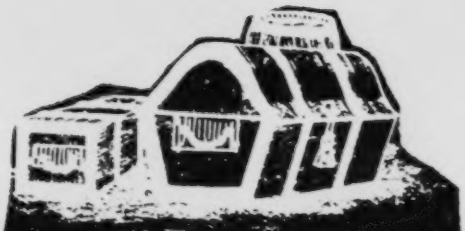
L'Histoire de l'Acadie au XVIIe siècle est saupoudrée d'actes de Pirateria. Vers 1700, les gouverneurs de Port-Royal pour suppléer à la faiblesse de leurs moyens de défense, avaient attiré un grand nombre de pirates et des aventuriers qui faisaient de ce port leur lieu de refuge, et le centre de leurs opérations. Mais ces avantages passagers qu'offraient ces pirates, présentaient autant de dangers que de profits pour la ville de Port-Royal. Les déprédations, pillages, tortures, avaient souvent comme victimes les Français mêmes. Le commandant Villebon, qui revenait de France, put échapper lorsque son bateau fut pris par les Pirates, cependant, son compagnon, Rérot, fut torturé (keelhawling), et mourut peu de temps après.

Ces déprédations surexcitaient l'animosité de la Nouvelle-Angleterre, et Port-Royal était à la merci de toute agression sérieusement conduite.

Nous avons trouvé aux Archives du Canada un grand nombre de cartes préparées par G. Bates d'Halifax, sur la Piraterie, les Trésors cachés, etc. . . Nous allons inclure quelques épreuves de ces cartes pour démontrer que non seulement la guerre, mais les hostilités de ces pirates menacaient à tout moment les Acadiens qui trafiquaient paisiblement sur mer comme sur terre. On a conservé les noms de ces chefs de bandes, dont Captain Kidd, le pirate le plus renommé de ces temps. Oak Island semble avoir été le lieu où ce dernier enfouit ses trésors. Les fouilles pour les trésors cachés en Acadie, se poursuivent encore aujourd'hui avec acharnement.[14]

La période 1690 à 1710 fut probablement la plus sombre de toute la vie coloniale en Amérique, et la plus désastreuse pour les Anglais. Pendant vingt ans, sans repos ni treve, sur terre comme sur mer, il n'y eut que dévastations, pillages, surprises, embûches. C'était une nécessité de l'époque que les barbares figurent dans les luttes, tout comme les capitaines sauvages, et les corsaires qui s'étaient rangés sous les rangs des Français.

[14] Blue Prints of Maps prepared by G. Bages, obtained from Halifax, N.S.



Pirates

1612: "We find that at this time piracy was at a great height on the Atlantic. The famous Peter Easton in 1612 commanded ten ships and in June of that year took 100 men from the fishing vessels about Newfoundland."

1688: "During this year 1688 a Portuguese vessel was taken by pirates. They robbed her of above 3700 hides, threw the men and £2,000 worth of goods overboard and went into Port a Bear, (between Liverpool and Shelburne) on the coast of Nova Scotia. One Glanville, in a ketch, carried thence the hides to Boston."

1689: "Acadia ....was...originally shared among different individuals no one of whom enriched himself, while the English were conducting on the coast an extensive and profitable fishery. During 20 years following the Treaty of Breda, it enjoyed comparative repose and its population received some small addition by emigration; but, upon the renewal of hostilities in 1689 it was found as it had ever been, without any adequate means of defence. So little attention had been paid to its fortifications, that a single piratical vessel, having only 110 men on board, was able to effect the reduction of Pentagoet and the fort of Gemsec on the river St. John and plunder the inhabitants at both places."

"Who are ye, and whence do ye come?"
"Gentlemen of fortune, from the sea!" (old Pirates' Hail)

1690: Two pirate vessels, with 90 men on board, pillaged the island of Mariegalante in the West Indies and brought off 9 of the inhabitants. After this they came to Port Royal where they landed their prisoners. They then burned all the houses (28) near the fort - killed some of the cattle - hung two of the inhabitants and burned a woman and her children in her own house. After Villebon had landed at St. John and gone up the river to Jemsek, the same pirates captured the vessel called the "Union," in which he had come out. (from France). M. Perrot was then made prisoner, but he was afterwards retaken by a French vessel.....M. Saccardie, the engineer (who came out with Villebon) was also captured. Villebon, after vain efforts to recover what had thus been lost and to destroy the pirates, returned to Jemsek. There he gathered the Indians together and explained to them the loss of the presents the French monarch had sent them and which had fallen into the hands of the robbers, by the capture of the "Union".

1699: "Villebon... visited the harbours on the eastern coast... Having been at Chibouctou (Halifax harbour) where the Company had established fishermen, he ascertained that great part of them had withdrawn to Boston. He says, that during all this year there has not appeared any pirate on the shores of Acadie, but that New England has suffered by a pirate of 42 guns and 230 men, which has withdrawn to the east of Newfoundland, where it ruined and burned the village of Fromouse, and 4 fishing vessels and carried off a frigate of 24 guns."

Pirates

The galleon's captain's gone below
To cup with Davey Jones.
Gold galore to spend ashore,
Then to the sea to gain some more
Beneath the Skull and Bones, Yo-ho!
Beneath the Skull and Bones!

1725: About this time, one John Baptiste, his son and 3 Indians, attempted to take a Plymouth fisherman in the harbour of Nova Scotia. They were overcome, taken to Boston, and there tried for piracy, found guilty and hanged.

1727: The Indians of Nova Scotia, this year, murdered several of H.M.s. Subjects at Liscombs Harbour and Jadore (Jeddore) and the Labrador (Cape Breton) Indians committed acts of piracy and robbery at Port le Basque in Newfoundland. Lt-Gov. Dummer sent a schooner express with a letter to Armstrong advising him of these occurrences.

1778: 21 August - In Council - A memorial came in from King's County, stating depredations committed there "by pirates, who have landed there in boats," dreading to remain in such a situation and praying for protection. It was resolved in Council to apply to General Massey for a detachment of troops to be sent there.

So here's to the ladies that I weep
Bless their bones!
For I served 'em in a sack and they sleep
With Davy Jones!
Slim an' tall, short an' fat, it was love, love, love,
An' a smack, an' a sack, an' a shot, an' a shove,
An' a splash in the sea on the starboard rack,
The shadow of a shark - an' they never came back.
Oh, I weep for their souls,
An' I weep for their bones.
Where the green sea rolls,
They're a kissin' Davy Jones!

1791: Summary of a Royal Proclamation regarding Spanish Pirates, received at Annapolis Royal Sept 25, 1791: "Many outrages by Spanish ships upon English traders, in spite of the fact that the two countries are at peace and that orders to cease hostilities have been issued to the Spanish Colonial governors. All plunderers, with or without commission, are to be considered as pirates. They are believed to receive secret encouragement and protection at the West Indian ports where they fit out. All British subjects so plundered are to declare at first seaport their losses, which are to be regularly investigated by the Vice Admiralty Court of said port. On the arrival of any of the King's ships, the Governor is to deliver the declaration to commander, who is then to proceed to the port where the goods were taken and get satisfaction or conduct reprisals, according to the general orders. Ample notice of this to be given."
(Signed) Holles Newcastle
(Secretary of State)

Pirates Harbour or Cove, on the Strait of Canso, in Guysborough County is said to have been a resort for pirates in the olden days. Nearby is a small island and between this island and the shore there was a safe anchorage and an excellent hiding place for small vessels.

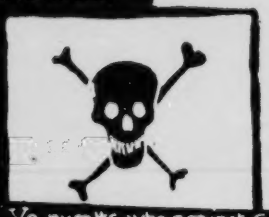
Wm Kidd

So they love a noose in a hempen rope,
They droppid it over 'is yed-o!
They jerk'd im up in a 'ang-dog dance,
Till Capn Kidd was dead-o!

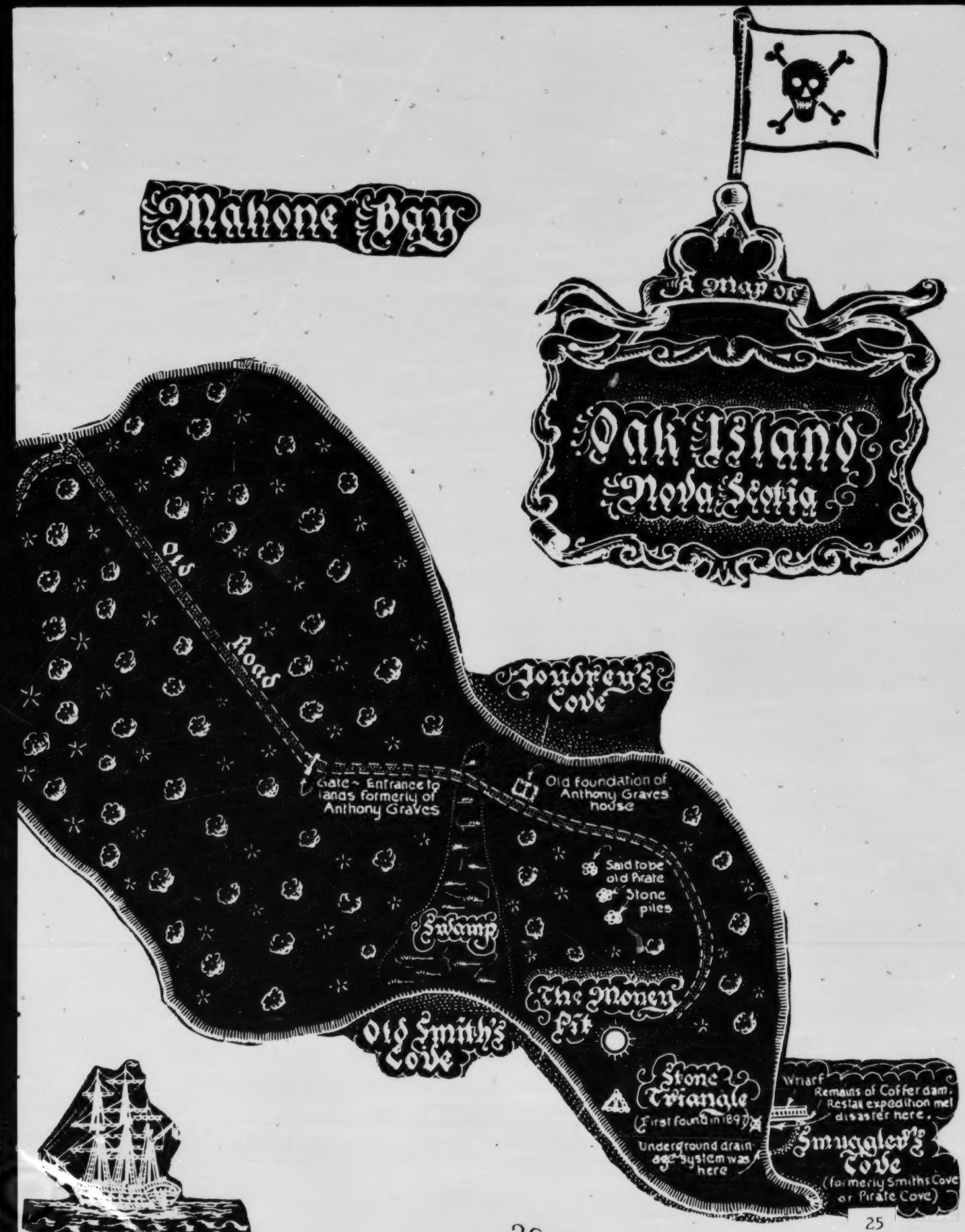
Thus, with stark realism, the old ballad describes the grim drama enacted on Execution Dock, at Wapping-on-the-Thames, in London, England, and thus violently on May 23rd, 1701, ended the career of Captain William Kidd, who was the most notorious pirate of the times. That he was sacrificed to the political ambition of Richard Coote, 1st Earl of Bellomont, Governor of New York and of Massachusetts, is now well known. It is equally well known that during his piratical career, Kidd amassed a considerable amount of "booty". During his trial, he offered to reveal its whereabouts if his life were spared. It wasn't and he didn't. His treasure has never been found.

In Latitude 44° 31' North, Longitude 64° 18' West, nestled near the western shore of Mahone Bay on the south coast of Nova Scotia, lies Oak Island, a scrap of land about a mile long and half a mile wide. Legend has it that Captain Kidd's treasure lies buried here, deep down in what is known as the "Money Pit". Sufficient evidence does exist to arouse both the imagination and the active efforts of an almost continuous stream of treasure hunters ever since 1795, when three boys found a shallow depression by a sturdy oak tree, and under a limb to which almost certainly some years earlier had been attached a block and tackle. Fortunes have since been spent in vain attempts to recover the treasure. An incredibly ingenious engineering masterpiece has so far foiled every effort to recover whatever lies buried there. A series of underground tunnels supply an inexhaustible flow of sea water to the main shaft, the "Money Pit". This has been drilled to a depth of about 200 feet, and the drillcores show interesting and mysterious results. No one has yet come up with the answer to the problem of stopping the flow, or the equally important one of recovering the treasure despite it. And if the action of the underground water has not disturbed or removed it, the treasure lies there still.

The main details of the mystery are, of course, generally known, since each new attempt at recovery brings new and more publicity, and perhaps newer theories as to what actually lies buried there. Present theories include the French Crown jewels, Inca treasure, the manuscripts of Sir Francis Bacon, and the loot of Louisbourg. The list continues to grow. Certain it is that this represents no hurried expedition ashore to scrabble away a hole large enough to conceal a few chests or barrels. Week, perhaps months or longer, were spent in the preparation of this unique hideaway, and so long as buried treasure has the power to stir mans imagination, this little island and its unsolved mystery will remain well to the forefront when tales and hunts for such treasure are discussed. And until the mystery is well and truly solved, the name of Captain William Kidd, arch-pirate, will remain linked with that of the speck of land in Nova Scotia's Mahone Bay, Oak Island.



Ye pyratts, who against God's lawes did fig
Have all been taken, which is very right.
Some of them were old, and others young,
And on the shore of Wapping they were hung.


Mahone Bay
A Map of
Oak Island
Nova Scotia
Old Road
Joudrey's Cove
Gate ~ Entrance to lands formerly of Anthony Graves
Old foundation of Anthony Graves house
Said to be old Pirate Stone piles
Swamp
The Money Pit
Old Smith's Cove
Stone Triangle
(First found in 1897)
Underground drainage system was here
Wharf
Remains of Coffer dam. Restal expedition met disaster here.
Smuggler's Cove
(formerly Smiths Cove or Pirate Cove)

LE TRAITE DE 1713

En 1713, le traité d'Utrecht céda l'Acadie à l'Angleterre. L'entente donnait liberté aux Acadiens de partir avec leurs possessions, mais les gouverneurs de Port-Royal prodiguaient leurs efforts pour empêcher ce départ; ils avaient besoin des Acadiens pour ravitailler la garnison de Port-Royal. Aussi, leur détachement au sol natal, et le vif regret qu'inspirait aux Acadiens l'idée d'abandonner leurs terres si riches, pesèrent lourdement dans la balance de leur destin.

Ce ne fut que vers l'année 1726 que la question de serment d'allégeance se posa de nouveau. La reine Anne était morte, et les gouverneurs ne se souciaient plus des clauses du traité de 1713. Donc, ils demandaient un serment de fidélité totale envers le roi George II. Les Acadiens refusaient, surtout ceux des Mines et de Beaubassin. Il est important de décrire en ce moment les habitants de ces deux endroits car ces fondateurs, comme nous l'avons vu, étaient nos ancêtres. . . Voici ce qu'en disaient les Anglais en 1717,[15]

> "Il n'y a décidement rien au monde de plus obstiné qu'un Acadien des Mines ou de Beaubassin."

Les Mines et Beaubassin étaient les fondations les plus éloignées, donc les habitants étaient plus indépendants que ceux de Port-Royal: "Ils formaient deux petites républiques, et voyaient rarement les envoyés du pouvoir et décidaient eux-mêmes leurs affaires. Ils agissaient ainsi depuis la fondation de leurs colonies - depuis le temps de Jacques Bourgeois, de Pierre Cyr, Pierre Melanson, Pierre Thério, et Thibodeau. Ils étaient tous apparentés les uns aux autres. La formule de seigneurie étant tombée en désuétude, les chefs de familles - chefs de clan - qui étaient les plus âgés et les plus à l'aise exercaient une influence toute naturelle."

Le recensement de 1671 nous donne l'essentiel des noms acadiens qui se sont perpétués: Blanchard, Boudrot, Bourc (ou Bourque, ou Bourg), Bourgeois, Comeaux, Cormier, Daigre (ou Daigle), D'Entremont, Doucet, Gaudet, Dirouard, Grange ou Granger, Guilbault, Hébert, Landry, LeBlanc,

[15] Rumilly: Histoire des Acadiens; Montréal, 1955. T. 1, 11.

Melanson, Poirier, Richard, Robichaud, Savoye, Sir (ou Cyr), Terriau, Thibaudeau, et Trahan.

En 1727, ayant refusé une fois de plus le serment sans réserve, les Acadiens obtiennent l'assurance qu'ils ne seront pas requis de prendre les armes contre les Français, ni contre les Sauvages; aussi, ils retiennent une entière possession de leurs biens, ainsi que la liberté religieuse. On les appellera désormais les Français Neutres (French Neutrals). Voici les signataires de ces importants documents:

LES MINES

Claude Landry
Pierre Terriot
René Le Blanc
Jacque le Blanc
marque x de Pierre Richard
marque x de François Rainbau
Jermain Terriot
marque x de Jean Leblanc
Martin Aucoin
marque x de Jacques Leblanc
marque x de Antoine Leblanc
Charles Babin
marque x de Jacques Grandge
Philip Melanson
marque x de Jassemain

BEAUBASSIN

marque x de Michel Bourq arbittre
Charles Bourgeois
marque x de François Doucet arbittre
Jean Sire arbittre
Alexis Cormier

FONDATION D'HALIFAX

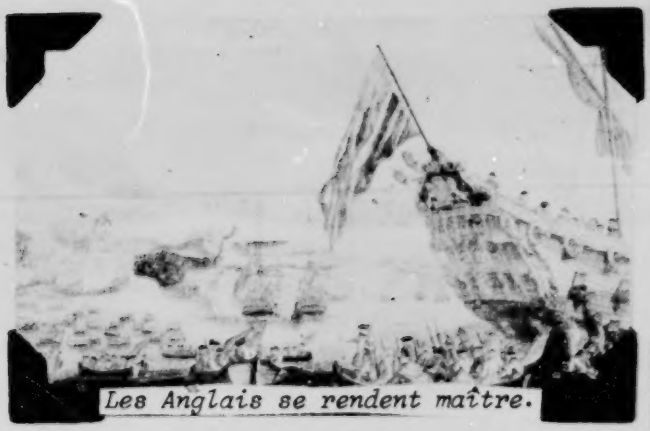
Une harmonie relative régna jusqu'à la fondation d'Halifax en 1749. Cornwallis, le gouverneur, voulait obliger les Acadiens à prêter serment en entier au Roi. Les Acadiens répondirent en disant qu'aucune circonstance ne paraissait donner lieu à revenir sur les actes que ses prédécesseurs avaient acceptés... Les négociations tirèrent en longueur car les Anglais tâchaient de gagner du temps pour achever de se fortifier.

Louisbourg avait été construit par les Français, dans l'île du Cap-Breton, après la perte de l'Acadie; on y dépensa des sommes énormes dans une position mal choisie, et impropre à être fortifiée.

Cette prétendue citadelle de Louisbourg fut prise en quelques jours, le 15 juin 1745, par les Yankees de Boston. Tout y était mauvais et mal bâti, et la désorganisation de la garnison fut une des causes de la capitulation prématurée de la place. Cet évenement eut une telle répercussion en France que le gouvernement résolut de faire des efforts pour réparer cet échec, et chasser les Anglais de l'Acadie. La flotte française envoyée, fut dispersée par une forte tempête, et deux vaisseaux, les Mars et l'Ardent, furent pris par les Anglais. Après avoir perdu la moitié des trente vaisseaux de guerre, la flotte en débris rentrait en France sans avoir rendu l'ombre même d'un service. . .

BEAUSEJOUR

Peu de temps avant 1755, sur les instances de l'abbé le Loutre, plusieurs des fondateurs du Madawaska allèrent se fixer dans le district de Beauséjour: Jean-Baptiste Cyr, Jean-Baptiste Cormier, Joseph Daigle, Simon Hébert, Joseph Thériault, Jean-Baptiste Thibodeau, Joseph Mazerolle, et Zacharie Ayot. Ils furent obligés de prendre part à la molle défense de Beauséjour en 1755. Les Anglais se rendirent maîtres, grâce à la lâcheté du commandant du fort. Peu de temps après, les Anglais, commandés par Braddock, furent complètement battus près du fort Duquesne. Ceci mit les Anglais dans un état d'exaspération mêlée de crainte et de rage qui troubla véritablement les esprits.



Les Anglais se rendent maître.

The Fall of Braddock

Voici ce que Phipps écrivit à Lawrence, qui était devenu gouverneur:[16] . . . "Je vous prie de considérer à quels dangers sont exposés aujourd'hui les intérêts de Sa Majesté, à l'égard des Français Neutres. Tout scrupule doit disparaître; il est juste et nécessaire qu'on les chasse de la province. . ."

C'est alors que Winslow, un des officiers supérieurs campé à Beaubéjour, écrivait cette abominable lettre qui est restée célèbre: "Nous formons maintenant le noble et grand projet de chasser les Français Neutres de notre province; ils ont toujours été nos ennemis secrets, et ont encouragé nos sauvages à nous couper le cou. Si nous pouvons accomplir cette expulsion, cela aura été une des plus grandes actions qu'aient jamais accomplies les Anglais en Amérique. . . la partie du pays qu'ils occupent est une des meilleures qui soient au monde, et dans ce cas nous pourrions placer quelques bons fermiers anglais dans leurs habitations."

Lawrence trouve le temps opportun pour frapper le "cou". Il donne des ordres formels sur la manière de procéder. C'est là qu'il dit qu'il faudra rassembler à part les hommes et les retenir en leur pouvoir jusqu'au moment où les vaisseaux seront prêts pour l'embarquement; cela empêchera les femmes et les enfants de s'échapper avec le bétail. Il était préoccupé du "bétail".

Les documents qui pourraient en dire davantage sur les événements de 1755, semblent absents. Il y a lieu de croire que des papiers importants de diverses époques ont disparu en tout et en partie. C'est ce que l'on a appelé "le Mystère des Archives d'Halifax. . ."

Le mardi, 2 septembre, un communiqué fut adressé aux Acadiens de se rendre à l'église de Grand Pré le vendredi, 5 septembre, pour entendre une communication du gouverneur. Tous les habitants mâles, jusqu'aux garçons de dix ans, étaient sommés.

Les Acadiens, ne soupçonnant aucune supercherie, se rendirent à l'église. Les portes furent fermées sur eux, et Winslow annonça, au milieu de la stupeur générale, qu'ils étaient prisonniers du Roi, que

[16] Rameau. T. 11, pp. 154, 155.

leurs biens seraient confisqués, et qu'ils seraient transportés en pays étrangers.

Cinq jours après, le 10 septembre, on commenca à embarquer les hommes qui avaient été parqués dans l'église. Cependant, les navires manquèrent, et ce ne fut que le 8 octobre qu'on put faire monter les femmes, les enfants, et les vieillards. Les familles furent séparées et réparties dans des colonies lointaines et ennemies: souffrance pour les épouses, les mères et leurs enfants innocents; privations et misère, et la mort pour un grand nombre. Les Acadiens proscrits se trouvèrent dispersés de tous côtés. La plupart de ceux qui sortaient de Port-Royal et des Mines furent débarqués tout le long du littoral anglo-américain. Beaucoup de migrations vers le Canada s'opérèrent et ceux de Beaubassin passèrent l'isthme de Shediak pour se cantonner dans les vastes forêts du Nouveau-Brunswick.

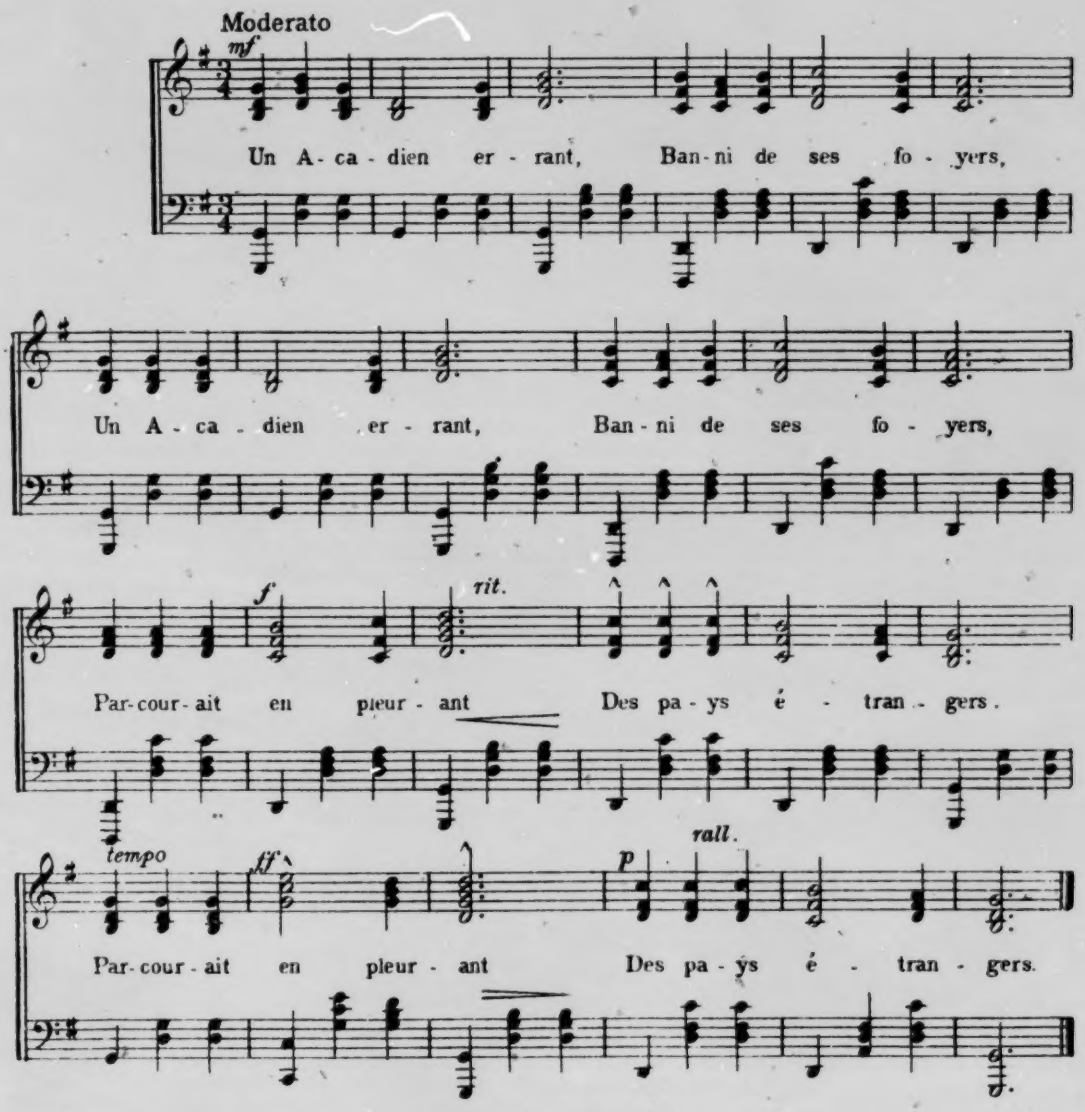
Une grande partie de la population française de l'île Saint-Jean fut transportée en Europe. Jamais on ne saura exactement tout ce que souffrirent ces malheureux. Combien de ces déportés sont morts? Personne ne les a comptés. . .

Après le traîté de Paris, 1763, les restes épars de ce que fut la florissante colonie acadienne passèrent sous la domination britannique. Des familles réfugiées au Canada se dirigèrent dans les régions de Fredericton. Il y avait dans la région de Sainte-Anne, et Ekoupag, 61 familles acadiennes. Elles étaient florissantes lorsque la guerre de l'Indépendence éclata. Les sujets de la Nouvelle-Angleterre qui étaient encore restés fidèles à la couronne britannique, les Loyalistes, durent, après la victoire, quitter le pays et venir s'établir au Canada.

Plus de 30,000 Loyalistes se dirigèrent vers le Nouveau-Brunswick. Ils persécutèrent les Acadiens établis dans ces régions, à tel point que le gouverneur du Québec dut intervenir. Il trouva une solution: celle de concéder des terres dans les environs du Grand-Sault, et de la Rivière Saint-Jean. Il voulait établir des colons dans ce lieux pour défendre les routes postales et assurer la protection des gens qui voyageaient à travers ces solitudes.

L'auteur a su exprimer les sentiments de nos ancêtres au temps de la déportation.

Un Acadien Errant



Un jour, triste et pensif,
Assis aux bords des flots,
Au courant fugitif
Il adressait ces mots.

Si tu vois mon pays,
Mon pays malheureux,
Va dire à mes amis
Que je me souviens d'eux.

Pour jamais séparé
Des amis de mon cœur,
Hélas! ou je mourrai,
Je mourrai de douleur.

1785 - UNE LUEUR D'ESPOIR

De nouveau, en 1785, les Acadiens devaient prendre le chemin de l'exil, vers l'inconnu avec leurs femmes et leurs enfants. Parmi ces chefs de famille, il y avait les futurs fondateurs du Madawaska: Cyr, Daigle, Martin, Mercure, et Thibaudeau. C'est donc à la suite de cette nouvelle éviction que nos ancêtres s'adressent au Gouverneur Général du Canada.[17]

"A son Excellence Monseigneur Gouverneur Général du Canada"

"Supplient humblement Jean-Baptiste Sire Père, Jean-Baptiste Sirre fils, Pierre Sirre, François Sirre, Antoine Sirre, Paul Sirre, Jacques Sirre, Joseph Sirre, Firmin Sirre, Olivier Sirre, Alexandre Ayot, Joseph Daigle Père, Joseph Dailge fils, Olivier Thibaudot, et Louis Sans Façon."

"Disants, que l'incertainité avec laquelle ils ont vécu dans l'Acadie, sans assurance de devenir propriétaire des terrains qu'ils ont défrichés sur la rivière Saint-Jean, les ont toujours contenu dans une perpléxité insurmontable; les nouvelles colonies que Sa Majesté établit sur la dite rivière leur paraissent encore un obstacle d'autant plus grand, qu'ils ont perdu l'espoir de vivre tranquillement en Acadie.

"Ce considérant, Monseigneur, ils ont recours à vos bontés, osent se flatter que vous daignerez leur servir de Père et de Protecteur. Pourquoi ils implorent les secours et assistance de Votre Excellence, que vous daignerez leur accorder un établissement au Madawaska, où ils se proposent de se rendre aussitôt que Votre Excellence daignera accorder à leur humble supplication. Vous priant de considérer en même temps leur nécessité et triste situation la distance des lieux où ils sont, les difficultés de se rendre avec le peu qu'ils ont, la nouveauté du terrain, l'impossibilité de retirer du profit les premières années des travaux pénibles qu'il faut faire pour découvrir un terrain neuf; vous daignerez avec la bonté qui vous est ordinaire, leur accorder une couple d'années de provisions pour maintenir eux et leurs familles qui sont considérables. Les suppléants ne cesseront d'adresser leurs voeux au Ciel pour la conservation de vos jours précieux, et la prospérité de Votre Grandeur."

Vous suppliants...

17 Document trouvé aux Archives du Canada.

34

87771

A Son Excellence Monseigneur
Gouverneur Général du Canada.

24-2-1785

Monseigneur.

Suplient humblement Jean Bte Sire Pere, J. Bte Sire fils, Pierre Sire, olivier Sire, francois Sire, antoine Sire, Paul Sire, Jacques Sire, Joseph Sire firmin Sire, alexandre ayot, Zacharie ayot Joseph Daigle Pere Joseph Daigle fils, Olivier Thibaudot, Louis sans façon.

Disants, que l'incertainité avec laquelle ils ont Vecû dans l'acadie, sans assurance de devenir proprietaires des terrains quils ont defeichés sur la riviere St Jean, les ont toujours contenû dans vne perplexité Insurmontable; les nouvelles Colonies que Sa Majesté Etablit sur ladite riviere leur paroissent encore vn obstacle d'autant plus grand, quils ont perdûs l'espoir de vivre tranquilement en Acadie.

Ce Considerans, Monseigneur, ils ont recours a vos bontés, & ôsent se flatter que vous daignerez leur servir de Pere & de Protecteur. Pourquoy ils Implorent les secours et assistance de Votre Excellence, & que vous daignerez leur accorder vn Etablissement

-00 37

L'Histoire nous dit qu'un octroi de deux cents acres au Madawaska, sera attribué à chaque famille. Peu de temps après la réception de cette promesse, on tint conseil à la résidence de Jean-Baptiste Cyr "Croc" où il fut décidé que la moitié de la colonie se dirigerait vers le Madawaska, et que les autres seraient réparties entre Memramcook, Bathurst, etc. De ce jour, on vit jusqu'au départ, les canots sillonner la rivière en tous sens: c'étaient les adieux. . .

Ce fut au mois de juin, 1785, que le premier groupe se dirigea vers le Madawaska. C'était en été, et le voyage s'accomplit sans trop de difficulté, quoique le trajet fut assez lent. Les enfants demandaient à tout instant: "Est-ce là le Madawaska?" La joie fut délirante lorsqu'ils entendirent de loin le grondement des Grandes Chutes du Saint-Jean. Ils approchaient l'entrée de leur "Terre Promise". . .

Ils étaient au seuil du nouveau pays où Dieu les appelait à jeter les racines fécondes d'un arbre que le vent de la persécution ne pourrait déraciner.

Département des photographies. Archives du Canada, Ottawa.

Les pionniers mirent pied à terre sur la rive sud du Saint-Jean. Pendant que l'on préparait le terrain pour un campement provisoire, l'un des pères de la colonie eut l'heureuse idée de planter une croix dans le sol, et tous saluèrent le signe du salut comme l'espérance de

l'avenir. Ces hommes portaient le seul étandard qui leur restait - la croix - signe de la résurrection. C'étaient là nos nobles Ancêtres!

Durant l'été, les colons se choisirent des terres et commencèrent le défrichement. Quoique les autorités du Nouveau-Brunswick promirent aux colons la propriété de leurs terres trois ans après la prise de possession, ce ne fut que cinq ans plus tard qu'ils reçurent les titres.

Ce fut en 1794 que les Cyr et Violette s'établirent sur la rive sud du Saint-Jean qu'on appelait la Grande-Rivière. Cet établissement était à deux milles environ en haut de Van Buren, et c'est là que l'on a construit la première église de Saint-Bruno. Une croix marque ce lieu pour perpétuer le souvenir de ce grand événement.

"Reste, ô vieille croix du chemin,
Afin que les passants te saluent
Longtemps encore avec respect.
Reste, témoin solitaire d'un grand jour
Pour redire aux générations futures,
Le devoir dont tu es le symbole sublime,
et le mérite de nos père,
dont tu décores les champs héroïques."[18]

Nous ne voulons pas nous attarder sur les difficultés, les épreuves, la guerre, la famine. Regardons en arrière pour considérer les travaux gigantesques de ces apôtres du sol. . . ils ont transformé les vastes forêts en champs dorés, ils ont fait le Madawaska d'aujourd'hui. Donnons le témoignage de Rameau qui semble être l'historien le plus renseigné sur les choses d'Acadie. "Les Acadiens transplantés à Madawaska ont été l'origine d'une forte et nombreuse colonie qui s'est multipliée dans les montagnes et qui fait honneur à sa race. Abandonnée de tout le monde dans ces montagnes désolées où elle se trouvait à plus de vingt lieues de tout pays habité et sans autre communication que le Saint-Jean. . . elle ne s'abandonna pas elle-même, et avec l'invincible énergie qu'elle a montrée partout, elle se prit à lutter contre la nature et à réformer ses établissements.

[18] Abbé Thomas Albert. Histoire du Madawaska. Québec: Imprimerie des Franciscains, 1920. p. 190.

Nos Ancêtres s'établirent sur les deux côtés de la rivière Saint-Jean. Mais, en 1842, le Traîté Ashburton a divisé les Acadiens et a planté sur les rives opposées, deux drapeaux. . . toute la rive sud du fleuve, le comté d'Aroostook, couvrant 7,000 milles carrés de territoire, passa aux Etats-Unis. Un bloc de 2,000 Acadiens change de nationalité Une fois encore ils sont divisés, cependant, cette fois, il n'y a qu'une rivière qui sépare, et le Madawaska Canadien et le Madawaska Américain n'en font qu'un. . .

La Grande-Rivière de nos Ancêtres devint "Van Buren" en l'hônneur de l'ancien président qui portait ce nom. Et, c'est ainsi que nous, qui sommes descendants des fondateurs de l'Acadie, sommes devenus. . . "Les Américains de Van Buren, Maine."

Les lecteurs bilingues jouiront du témoignage de Jackson dans son rapport géologique pour l'année 1836. Voici ce qu'il dit des Acadiens du Madawaska:[19]

THE ACADIANS OF MADAWASKA.

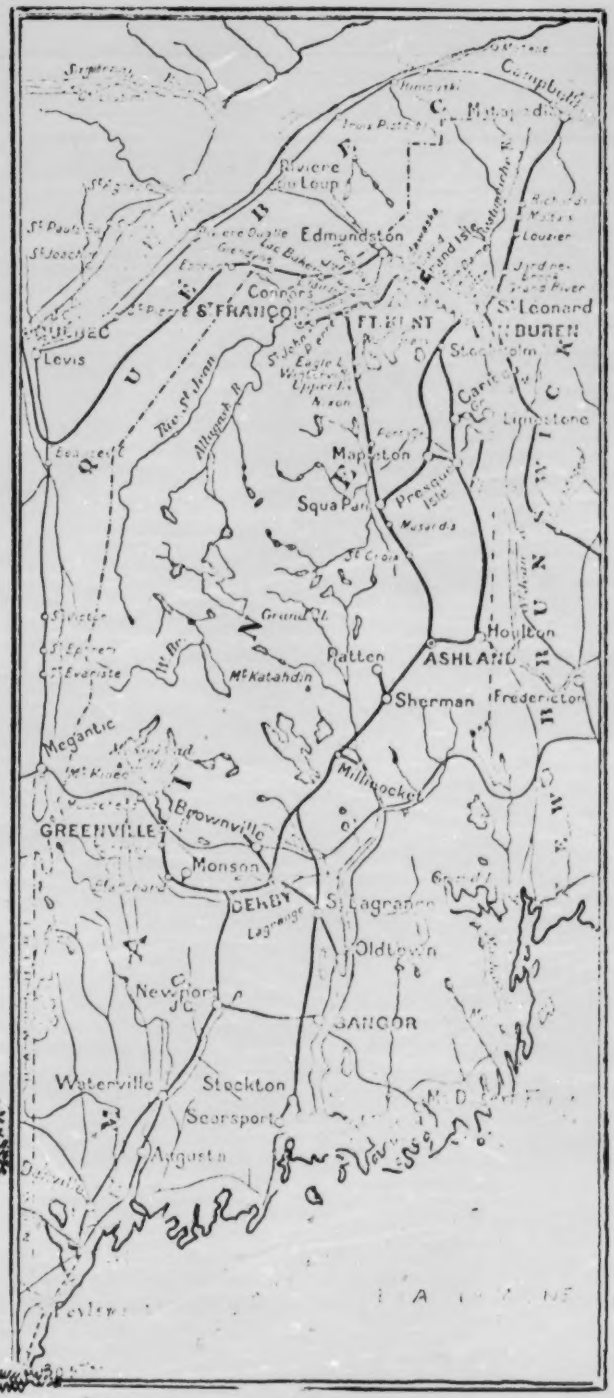
Jackson in his geological report for the year 1836.

"The whole tract between the Madawaska and this line (boundary), is settled by Acadians, and is known under the name of the Madawaska settlement. This district was incorporated as a town by the State of Maine, but difficulties having ensued as to the right of jurisdiction, it was agreed to leave the place in statu quo until the claims of the two countries should be adjusted; an injunction being placed, by mutual agreement, against cutting of timber upon the disputed territory. It is well known that Maine regards the usurpation by the British authorities as unjustifiable, her unoffending citizens having been seized and committed to prison on no other pretence than their endeavor to carry into effect the laws of the State to which they belonged, by calling a town meeting. . . . . The population of Madawaska settlement is estimated at 3000 souls, 900 of whom live above the Little Falls. Most of the settlers are descendants of the French neutrals or Acadians who were driven by British violence from their homes in N. S. These people first established themselves above Fredericton, and subsequently removed above the Grand Falls and effected a settlement. The Acadians are a very peculiar people, remarkable for the simplicity of their manners and their fidelity to their employers. Although they are said to be "sharp at a bargain," they are remarkably honest, industrious and respectful and are polite and hospitable to each other and to strangers. It is curious to observe how perfectly they have retained all their French peculiarities. The forms of their houses, decorations of their apartments, dress, modes of cookery etc. are exactly as they originally were in the land of their ancestors. They speak a kind of patois or corrupted French, but perfectly understand the modern language as spoken in Paris. But few persons can be found who understand or speak English and these are such as from the necessities of trade have learned a few words of the language. None of the women or children either understand or speak English. The Acadians are a cheerful, contented and happy people, social in their intercourse and never pass each other without a kind salutation.

[19] *Jackson - Report, 1836. (p. 70 seq).*

LE MADAWASKA AMERICAIN ET LE MADAWASKA CANADIEN

Le rapport de Jackson nous rappelle les témoignages qui ont été donnés au chapitre historique. Lui aussi fait ressortir les belles qualités de nos Ancêtres: l'hospitalité que nous retrouvons aujourd'hui comme hier chez les Acadiens, la simplicité, la gaité, la sociabilité, la politesse, la fidélité, l'honnêteté. Ce sont les caractéristiques que nous voulons faire ressortir dans notre album.

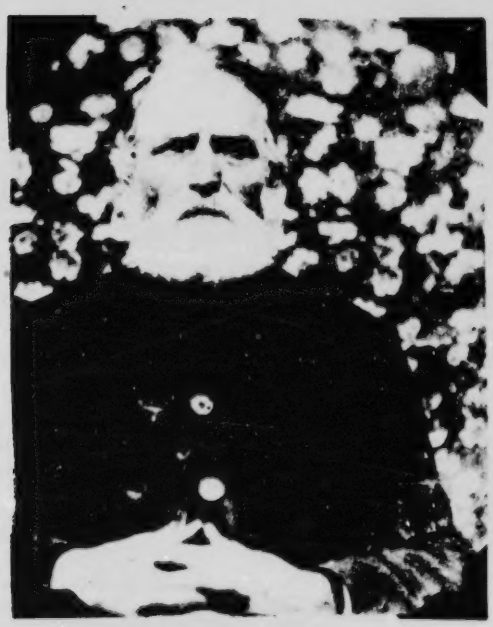


CHAPITRE 11

Une Ferme de Van Buren, en 1900

Qui était Francis "Croc"?

La Ferme de Francis "Croc"
avec tout ce qu'elle
comporte...



Mais voici des hommes de bien
dont les bienfaits n'ont pas été oubliés.
Dans leur postérité ils trouvent
un riche héritage issu d'eux
Leur descendance reste fidèle aux commandements
et aussi, grâce à eux, leurs enfants
Leur descendance demeurera à jamais,
leur nom est vivant pour des générations.

(Sir, 44, 10-15)

QUI ETAIT FRANCIS CYR "CROC"?

Avant de présenter la Ferme de Francis "Croc", nous allons tout d'abord dire qui était ce Francis. Une fois de plus, nous aurons recours aux vieux papiers jaunis de Beaubassin... Commencons, par "celui" qui nous donna une "Mère". Voici ce que les Archives nous donnent:

> Jacques Bourgeois, chirurgien, né en 1618, arrive de France en Acadie sous d'Aulnay en 1642, en qualité de chirurgien militaire, marié vers 1644 à Jeanne Trahan. Enfants: Jeanne, 1645 Charles, 1646; Germain, 1650; Marie, 1652; Guillaume, 1655 Marguerite, 1658; Francoise, 1659; Anne, 1661; Jeanne, 1667.

Marie épouse Pierre Sire (Cyr), le premier Cyr venu en Acadie. Marie est donc "Mère" des Cyrs de l'Acadie.

1. Pierre Sire, armurier, né en 1644, arrivé à Port-Royal vers 1688, marié vers 1670 à Marie Bourgeois, fille de Jacques et de Jeanne Trahan. Enfants: Jean, 1671; Pierre, 1672; Guillaume, 1679. Il s'établit à Beaubassin avec son beau-pere, Jacques Bourgeois; il fut donc l'un des fondateurs de Beaubassin. Rameau nous dit que c'est là que vécurent tous les Cyrs.

2. Jean Sire, né en 1671, fils de Pierre et de Marie Bourgeois, marié vers 1692, à Francoise Melanson, fille de Charles et de Marie Dugas de Port-Royal. Enfants: Pierre, 1694; Marie, 1698; Marguerite, 1700; Michel, 1701; Paul, 1702; Anne, 1706; Jean, 1708; Francoise, 1710.

3. Jean Cyr, né vers 1708, fils de Jean et de Francoise Melanson, marié a Beaubassin, le 26 janvier 1734, a Marguerite Cormier, fille de Pierre et de Catherine Leblanc. Enfants: Joseph, 1735; Jean-Baptiste, 1737; Paul, 1741; Jacques, 1743; J. Pierre, 1744; Francois, 1747;

L'Histoire nous dit que Jean-Baptiste Cyr, dit "Croc", et Marguerite Cormier sont les ancetres de la plus nombreuse famille que le Madawaska ait possedée jusqu'aujourd'hui. Dans le "Colonial Records"[1] de la Nouvelle-Ecosse, Vol. 1, nous trouvons le nom de Jean-Baptiste Cyr qui fut l'un des arbitres de la communauté de Beaubassin lors de la declaration des citoyens sur ce qui a trait au "Serment d'allégeance" -- Proclamation du Roi, 28 mars 1715 - Je jure que je seray fidèle et observeray véritablement à sa Majeste, le Roi George." Dieu me soit en aide.

1. Nouvelle Ecosse, Colonial Records, Vol. I, 1715

Voici l'Acte: [2]

Folio 33e
minute

M. de
Jean Sire
et Marguerite
Cormier

——— L'an mil sept cent trente quatre et le vingt
six une jour de Janvier. Je prestre soussigné après la
publication des trois bans et n'ayant trouvé aucun
empêchement canonique et ayant resu le consentement
mutuel de Jean Sire fils de Jean Sire et de défunte
Françoise Melanson ces père et mère d'une part
habitans de Beaubasain et de Marguerite Cormier
fille de défunt Pierre Cormier et de Catherine
Leblanc ces père et mère d'autre part, aussi
habitans de Beaubasain et après avoir resu le
mutuel consentement de Jean Sire et de
Marguerite Cormier je leur ay donné la
Bénédiction nuptiale dans l'église de l'assomption
de notre Dame de la Cadie en présence des témoins
soussigné. Signé: Jean-Sire. Pierre Sire
Henry Lhostellier. Jean Le Breton. Jacques
Le Lacke missre

Jean-Baptiste Cyr "Croc" passa à Beauséjour en 1750 sous les instances de l'abbé Leloutre, qui eut bientôt reconnu en lui l'étoffe du soldat. Jean prit part à la défense de Beausejour, et en 1763, nous le retrouvons prisonnier politique, avec sa femme et ses enfants à la rivière Saint-Jean.

On dit que le nom "Croc" lui fut donné parce qu'il avait l'habitude de dire qu'il croquerait ses adversaires... Il était etabli près de Sainte-Annne quand les Loyalistes vinrent l'en déloger. Il alla visiter une derniere fois ses terres. Découragé, courbé par l'age, on rapporte qu'il prononça ces paroles: "Mon Dieu, serait-il donc vrai que vous n'avez plus de terres pour les Cayens?"

2 *Actes de l'Eglise de Beaubassin, Folio 33. Archives du Canada, Ottawa.*

Nous le retrouvons ici, present à l'enterrement de notre Mère, "la Mère de tous les Cyr de l'Acadie" - Marie Bourgeois. [3]

É. de
Marie Bourgeois — Le troisième de Mars mil sept cent quarante un par nous soussignés prêtre missionnaire etc a été inhumé dans le cimetière de cette paroisse Marie Bourgeois
décédée le jour précédent, après avoir reçu les Sacrements ordinaires avec les marques d'une vraye Catholique, elle était âgée de quatre vingt-huit ans, ont assisté audit enterrement, Jean Cyre Pierre Cyre, enfants de la deffunte, Michel Poirier et plusieurs autres, lesquels n'ont sçu signer, signé: F. Poncy de Lavernède ptre Mre

4. *Joseph Cyr, né vers 1735, fils de Jean et de Marguerite Cormier, marié vers 1758, à Marguerite-Blanche Thibodeau. Enfants: Marguerite, 1761; Marie-Joseph, 1762; Joseph, 1764; Firmin, 1766; Jean-Baptiste, 1767; Marie, 1770; Pierre-Hilarion, 1772; Marie-Geneviève, 1773; Joseph-David, 1776; Jean-Marie, vers 1780.; Marie-Anne, vers 1781; Marie-Joseph, vers 1782. Des membres de cette famille étaient au Madawaska en 1792.*

3 *Cité: Folio 36*

Arrêtons-nous un instant pour parler de l'épouse de Joseph Cyr, Marguerite-Blanche Thibodeau, "l'Heroine du Madawaska en 1797". Elle était la petite-fille de René Leblanc, notaire de Grand Pré, immortalisé par Longfellow dans son Evangeline.

La grande disette de 1797[4]

L'année 1797 est connue, dans les annales du Madawaska comme l'année de "la grande disette" ou l'année de la misère noire.[2] "Après la dernière gelée de l'automne de 1796, pour comble d'infortune, les débris de la récolte furent ensevelis sous une neige précoce immédiatement suivie d'un des hivers les plus durs... A la fin d'une longue période d'attente et d'angoisses, alors que les hommes étaient partis à la chasse et que la neige tombait sans cesse depuis 8 jours, les vivres vinrent à manquer. Les dernières mesures de blé étaient épuisées, la dernière vache laitière avait été tuée... et les chasseurs ne revenaient pas."

"C'est pendant ces longs jours de faim et d'anxiété que Marguerite-Blanche Thibodeau, épouse de Joseph Cyr Croc, accomplit des prodiges d'héroïsme et de charité. Douée d'une force herculéenne et d'une charité aussi robuste, elle fut l'ange protecteur des faibles, des infirmes, des affamés de la colonie éprouvée. Montée sur des raquettes, traînant un lourd bagage de vêtements et de provisions, dont elle se privait ou que sa charité lui faisait trouver, elle allait de la porte du plus riche à celle du plus pauvre, porter la nourriture et la vie avec un rayon d'espérance. Ensevelissant les morts, arrachant à la tombe les victimes qui allaient y descendre... Enfin, un soir, les absents revinrent, rapportant un compagnon mort de froid et de privations et un autre mourant, mais aussi des provisions: la colonie était sauvée."

"Tante la Blanche, quand toutes ses oeuvres de miséricorde furent connues, devint l'objet d'une vénération générale qui tenait du culte. Elle guérissait les malades, chassait les sorts, trouvait les objets perdus, réconciliait les ennemis, donnait la chance par ses souhaits... Aussi, plus d'une hirsute moustache se mouilla de larmes quand on descendit la tante dans sa tombe quasi-royale."

"La Tante Blanche était la tante véritable d'un grand nombre de jeunes familles du Madawaska. LeBlanc par sa mère, elle était la petite-fille de René LeBlanc, notaire de Grand-Pré, immortalisé par Longfellow. Décédée en 1810, elle fut, à cause du dévouement qu'elle avait montré pendant cette famine, inhumée dans l'Eglise de Saint-Basile, privilège sans précédent jusqu'alors et accordé à peu dans la suite. On l'appelait "Tante la Blanche", et par extension elle devint la tante de tout le monde, "La Tante du Madawaska".

par Thomas Albert

4 Thomas Albert: Histoire du Madawaska, Québec, 1920. pp 123-125

5. *Pierre-Hilarion, né le 19 mars, 1772, à Ste-Anne des Pays-Bas, fils de Joseph Cyr et de Marguerite-Blanche Thibodeau, marié à Saint-Basile, vers 1795, à Marie-Charlotte Tardif. Enfants: Marie-Magdeleine, 1797; Marie-Rose, 1798; Christophe-Adrien, 1799; Angèle, François; Gabriel; Julien; Marguerite; Pierre; Pascal; Modeste ; Thecla; Julianne; Louise.*

En haut de l'embouchure de la Grande-Riviere se trouvaient deux iles appelées "iles de la Grande-Riviere". La première avait de 90 à 100 perches de longueur et de 20 a 30 perches de largeur. La seconde était plus petite. On dit que Pierre-Hilarion avait acheté l'ile, et plus tard, elle fut vendue à son fils, Christophe-Adrien.

Les énumérateurs écrivaient "Larion" en notant qu'ils corrigeaient l'orthographe des français: Aaron! On disait aussi que le Père Hilarion avait merité le nom de Patriarche parce qu'il avait une postérité aussi nombreuse que la tribu d'Aaron! . . .

6. *Christophe-Adrien, né en 1799, fils de Pierre-Hilarion et de Marie-Charlotte Tardif, marié vers 1825 à Euphrosine Levasseur. Enfants: Francois-Xavier, 1826; Baptiste; Benjamin; Frederick; Theophile; Denis; André; Léonore.*

7. *Francois-Xavier (Francis "Croc"), né le 28 juin, 1826, fils de Christophe et Euphrosine Levasseur, marié à Marguerite Cyr, fille d'Elie et de Suzanne Cyr (à Alexis à Francois), le 23 fevrier, 1857, Van Buren, Maine. Enfants: Theophile, le 29 mars, 1859; Genevieve; Simeon; Onezime; Joseph; Celanie; Marguerite.*

N.B. Francis "Croc" et ses quatre frères avaient épousé les cinq soeurs du nom de "Cyr".

Ce Francois-Xavier Cyr (Francis "Croc") dont nous allons decrire la ferme etait notre grand-père. Il demeurait à Van Buren, "Lot 24", dans la vieille maison qui a hébergé cinq générations de Cyr.

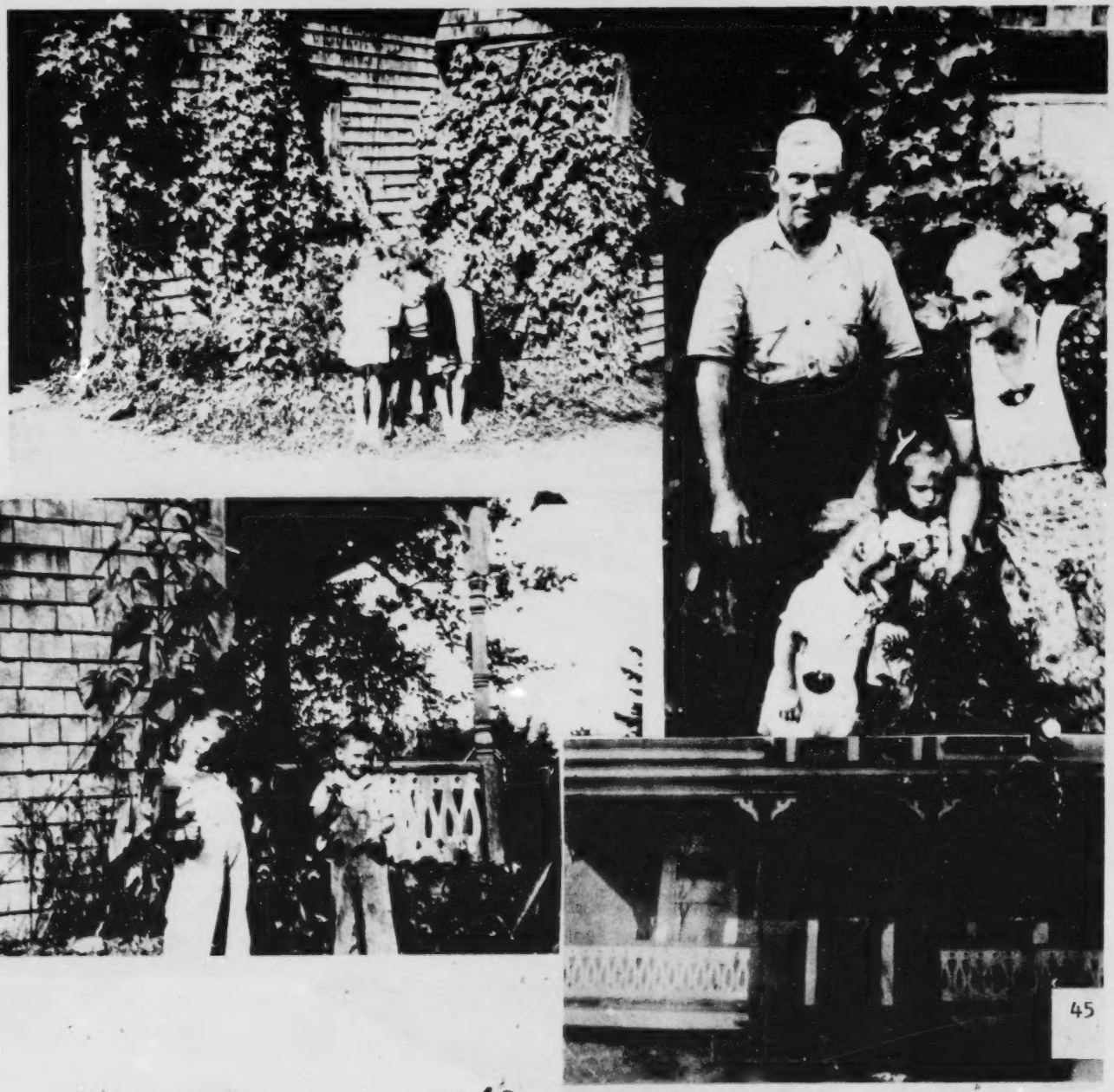
Ce Francis avait la réputation d'être un homme juste, charitable envers les malheureux, et craignant Dieu. Il avait une grande devotion a Ste-Anne, et aimait faire le pelerinage annuel à Ste-Anne de Beaupres, à l'occasion du 26 juillet. Le "train" passait a St-Leonard, et Francis montait avec une provision d'aliments pour trois jours dans le fameux petit "satchel" que nous pouvons retrouver chez Anne, à Van Buren.

Grand-père récompensait les enfants en les amenant passer quelques jours à sa Sucrerie qui se trouvait à la seconde ferme dans les Concessions. Il encourageait l'éducation et fit instruire ses fils et ses filles, cependant, il fallait que l'aîné lui succède à sa ferme. Nous retrouverons plus loin des documents intéressants concernant l'éducation de Joseph, son fils.

44

8. *Theophile, né le 29 mars, 1859, fils de François-Xavier et de Marguerite Cyr, marié le 14 avril, 1890, à Alice Michaud, fille d'Eusèbe et Elizabeth-Ann Farrell. Enfants: Marie; Cécile; Marthe; Anne ; Joseph (décedé); Olympe (décédée); Martin, (décédé); Georges; Bernadette; Marguerite.*

Voici donc nos Ancêtres et leurs descendants, depuis Jacob Bourgeois et Pierre Cyr jusqu'a "Une Famille" - neuf générations - cependant, les enfants et les petits-enfants de cette neuvième génération ont aussi vécu dans la vieille maison de la "Ferme de Francis" "Croc" que nous allons décrire.



45

"D'or a la fasce de gu., acc. de trois etoiles du meme: a la bord engr. d'azur."

Dans le contexte d'une généalogie, Francis Cyr peut être ainsi décrit:

Jacques Bourgeois

↓

Marie (1652) mariée à Pierre Sire (1644)

↓

Jean Sire (1671)

↓

Jean (Sire) Cyr (1708)

↓

Joseph Cyr (1735) - Marguerite Blanche Thibodeau

↓

Pierre Hilarion Cyr (1772)

↓

Christophe-Adrien Cyr (1799)

↓

Francois-Xavier Cyr (Francis "Croc") (1826)

↓

Theophile Cyr (1859)

Marie	Cécile	Marthe	Anne	Joseph	Olympe	Martin	Georges	Bernadette	Marguerite
Cécile Paul Helen Anne-Marie Rita	Relig.	Thérèse Paulette Louise	Carmela Daniel		Thérèse Marguerite	Martin Alice Mary Claire Irène Roland Francis Joseph Paul	Béatrice Georgette James Rodney	Rel.	Rel.

LA FERME DE FRANCIS "CROC"

Notre célèbre auteur americain, Longfellow, dans son immortel poème, Evangéline, a decrit de facon simple et touchante la vie de nos Ancêtres. "C'est là au milieu de ces fermes que reposait le village. Ses maisons étaient joliment construites en charpente de chêne comme celles que batissaient les paysans de la Normandie sous le règne de Henri. Les lucarnes, s'ouvraient dans leurs toits de chaume et le pignon, formant auvent, ombrageait et protégeait la porte". [5]

Comme nous l'aimions cette vieille maison! Elle avait plus de cent ans lorsqu'elle fut démolie, il n'y a pas si longtemps. On l'avait construite en bois et recouverte de bardeaux de cèdre. Elle n'était pas très grande, cependant, elle etait divisée en dix pièces lorsque je l'ai connue. Ses murs épais étaient remplis de "moulettie" sciure de bois. Cela conservait la chaleur lorsque le vent du nord sifflait et faisait craquer tous les clous de la maison. Deux lucarnes au second laissaient pénetrer les rayons du soleil qui rechauffait et illuminait le "hall".

Elle était si solide, bâtie sur une cave de grosses roches. Cette cave servait de magasin, surtout en hiver. Elle était remplie de pommes de terre, de légumes, un baril de lard salé, un seau d'herbes salées, et des centaines de bocaux de conserves: viande, haricots, bettes, carottes, confitures de toutes espèces, du beurre, des pommes et du vin de pissenlit.. On pouvait y pénétrer de l'interieur ou de l'extérieur. Souvent la nuit, les voisins venaient chercher des pommes de terre... "Point de serrures à leurs portes, point de barreaux à leurs fenêtres. Leurs demeures etaient ouvertes..." [6]

La vieille maison avait hébergé cinq générations de CYR. Elle groupait d'abord, Francis "Croc" et sa famille,et mon père, qui était le fils aîné, y demeurait même marié. Plus tard, elle accueillait Marie, ses enfants et même ses petits enfants...

Sa porte était toujours ouverte pour recevoir tous les membres de la famille, et les amis. C'est comme cela que se sont profondement enracinées en nous les vertus d'hospitalité et de déférence respectueuses pour les parents, et aussi une religieuse vénération pour nos ancêtres.

5 Longfellow, "Evangéline"

6 Cité.

"LE BORD D'EN AVANT"

C'était une chambre spéciale au premier étage. Chez nous elle comprenait deux pièces. C'est là qu'on recevait le Curé lors de sa "tournée" paroissiale, aussi lorsqu'il venait visiter les malades.

La Grande Chambre a été temoin de nos joies et de nos peines. C'est là qu'on ensevelissait les morts. Au jour de l'An, la famille entière se reunissait pour recevoir la Benédiction Paternelle.

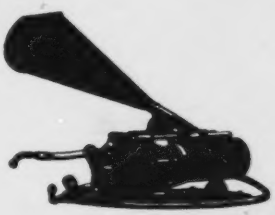
Comme elle était jolie avec son plancher de bois poli! On se servait de vieux chaussons de laine pour le frotter et le faire briller comme un miroir. Ça et là, il y avait des tapis tressés. Les meubles étaient recouverts d'un velours brun miel un fauteuil pour deux, deux chaises droites, et une berceuse dans une partie de la pièce, une chaise de paille et deux chaises "du pays" dans l'autre.

Au milieu, il y avait une table sur laquelle se trouvait une lampe à petrole, en faïence avec des roses peintes, une Bible et l'Album de Famille, et une tabatiere.

Sur le mur, il y avait la "Croix de Tempérance". Tout en feuilletant les Registres de St-Bruno, j'ai trouvé une liste des premiers paroissiens qui firent la promesse qu'on appelait "prendre la Temperance"... Quelle joie de trouver en tête de la liste le nom de grand-père Christophe Cyr, suivi du nom de deux oncles, Denis et Michael Farrell. La date, c'était le 27 fevrier, 1842.

Il y avait aussi sur le mur les portraits de nos ancêtres: Francis "Croc" au visage rose et à la barbe blanche, son épouse, Marguerite, au haut collet; mon père, ma mère. Il y avait aussi une grande image du Sacre-Coeur, et un crucifix enlevé du cercueil d'un cher disparu.

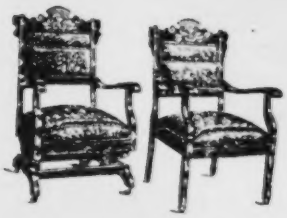
N'oublions pas le vieil "Organ" qui fut remplacé par un beau piano. C'est là qu'on se rencontrait souvent le soir, et qu'on s'amusait à chanter et à jouer. Quatre des sept filles jouaient du piano, et deux jouaient le violon; un frere jouait le banjo; tous aimaient la musique.



Qui de nous pourrait oublier la "Grande Chambre"?

On ne peut parler de la "Grande Chambre" sans dire qu'une partie des vieux meubles se trouve au Village Acadien de Van Buren. Anne les avait conservés et a voulu en faire don au "Village". Anne est restée fortement attachée aux traditions et à tout ce qui se rapporte à notre Heritage. Elle s'est donnée et se donne encore a toutes les activités paroissiales et sociales.

Ci-haut: novembre, 1975, "Notre Heritage" - fete organisée par la Societé Historique. Un modèle de la "Grande Chambre", preparée par Anne et Arthur, son mari. De gauche à droite, soeur Carmela, fille d'Anne, Arthur et Anne.

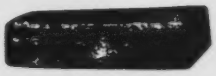


LE MOBILIER

Le mobilier était simple: quelques chaises, une table, un coffre, une armoire à vaisselle, un chiffonnier, et un lit "bede". On employait surtout le pin pour la fabrication des meubles. Il y avait aussi des coffres pour ranger les couvertures de lit, les draps, et les outils. Grand-père Francis Croc en avait un près de son lit pour mettre du sucre d'érable et des pommes, qu'il nous donnait lorsque nous étions sages.

Le coffre de cèdre etait réservé pour le trousseau de la jeune fille. Au fur et à mesure qu'elle avait tissé un morceau, elle le rangeait soigneusement dans le coffre de cèdre.

Le "bede" ou banc-lit avait un double usage. Il servait de siège pendant la journée, et le soir on le transformait en lit. La boîte s'ouvrait au moyen de pentures, et on y mettait les couvertures et la literie pendant le jour.



Les chaises étaient fort simples, en bois ou en paille. La petite chaise au dos carre était très répandue chez nous. Il y avait aussi, dans la famille nombreuse, un banc de cuisine fait avec une simple planche de pin sur pieds, avec ou sans dossier.

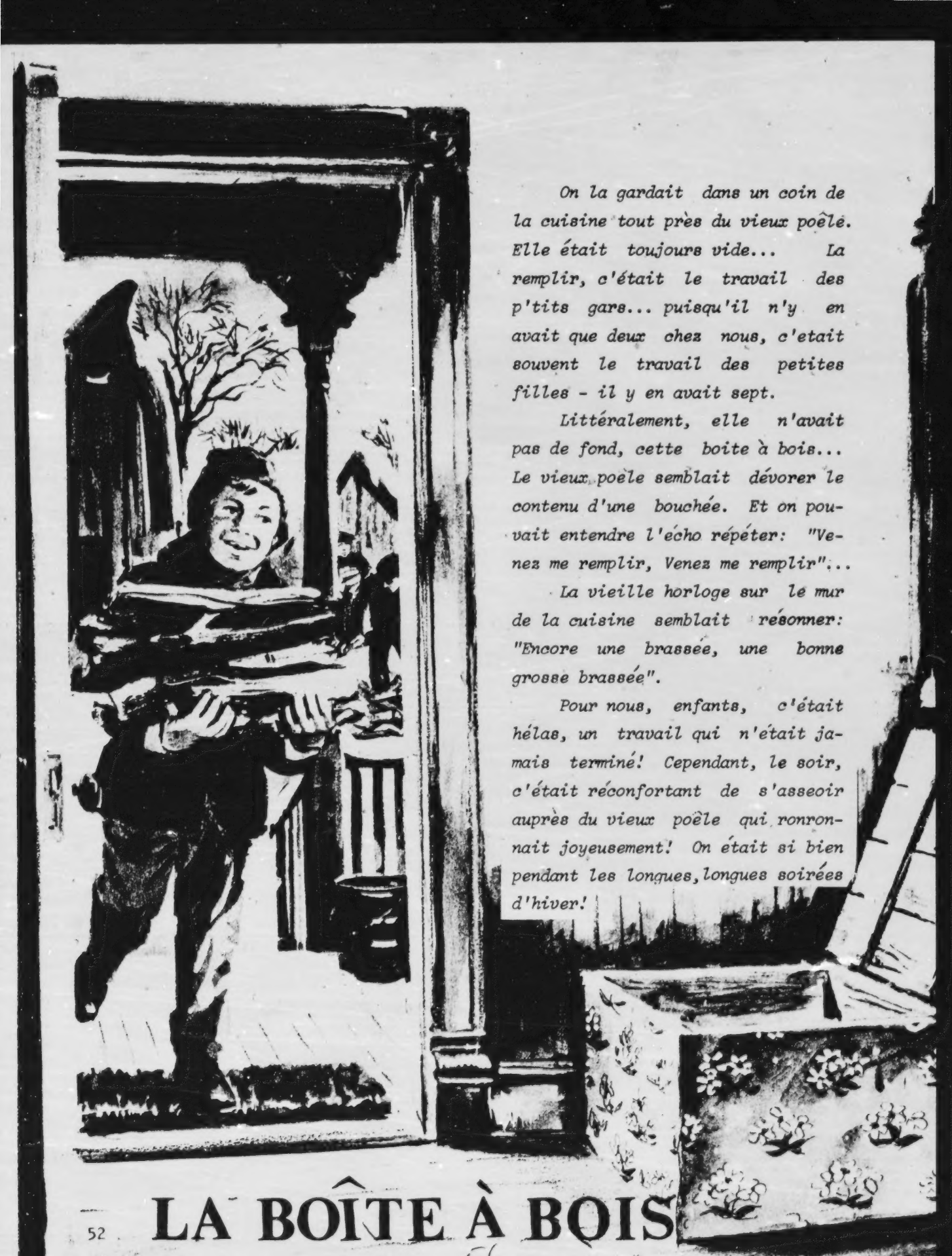
La table de cuisine était souvent une planche sur tréteau démontee après le repas. On la recouvrait d'un tapis ciré que l'on retournait le soir pour jouer au jeu de "ciel" dessiné sur l'envers. Il y avait aussi des tables permanentes en pin ou en bois franc.

LE BER

Le ber était si vieux qu'on ne savait plus son âge... Il ne se reposait pas souvent puisque les naissances se succédaient si rapidement. Malgre les ans, le vieux ber était toujours solide et bien berçant.

De mère en fille, le ber est venu jusqu'à nous. A chaque naissance on le descendait du grenier. Quatre planches de bois franc forment le cadre, puis une planche de fond. On passe une corde dans les deux anneaux de chaque côté, et ça retient le bébé en place.

Tout en travaillant, la maman peut mettre le pied sur le "chateau" et bercer le petit qui s'endort tout doucement.



On la gardait dans un coin de la cuisine tout près du vieux poêle. Elle était toujours vide... La remplir, c'était le travail des p'tits gars... puisqu'il n'y en avait que deux chez nous, c'etait souvent le travail des petites filles - il y en avait sept.

Littéralement, elle n'avait pas de fond, cette boite à bois... Le vieux poêle semblait dévorer le contenu d'une bouchée. Et on pouvait entendre l'écho répéter: "Venez me remplir, Venez me remplir"...

La vieille horloge sur le mur de la cuisine semblait résonner: "Encore une brassée, une bonne grosse brassée".

Pour nous, enfants, c'était hélas, un travail qui n'était jamais terminé! Cependant, le soir, c'était réconfortant de s'asseoir auprès du vieux poêle qui ronronnait joyeusement! On était si bien pendant les longues, longues soirées d'hiver!

LA BOÎTE À BOIS

LE VIEUX POÊLE

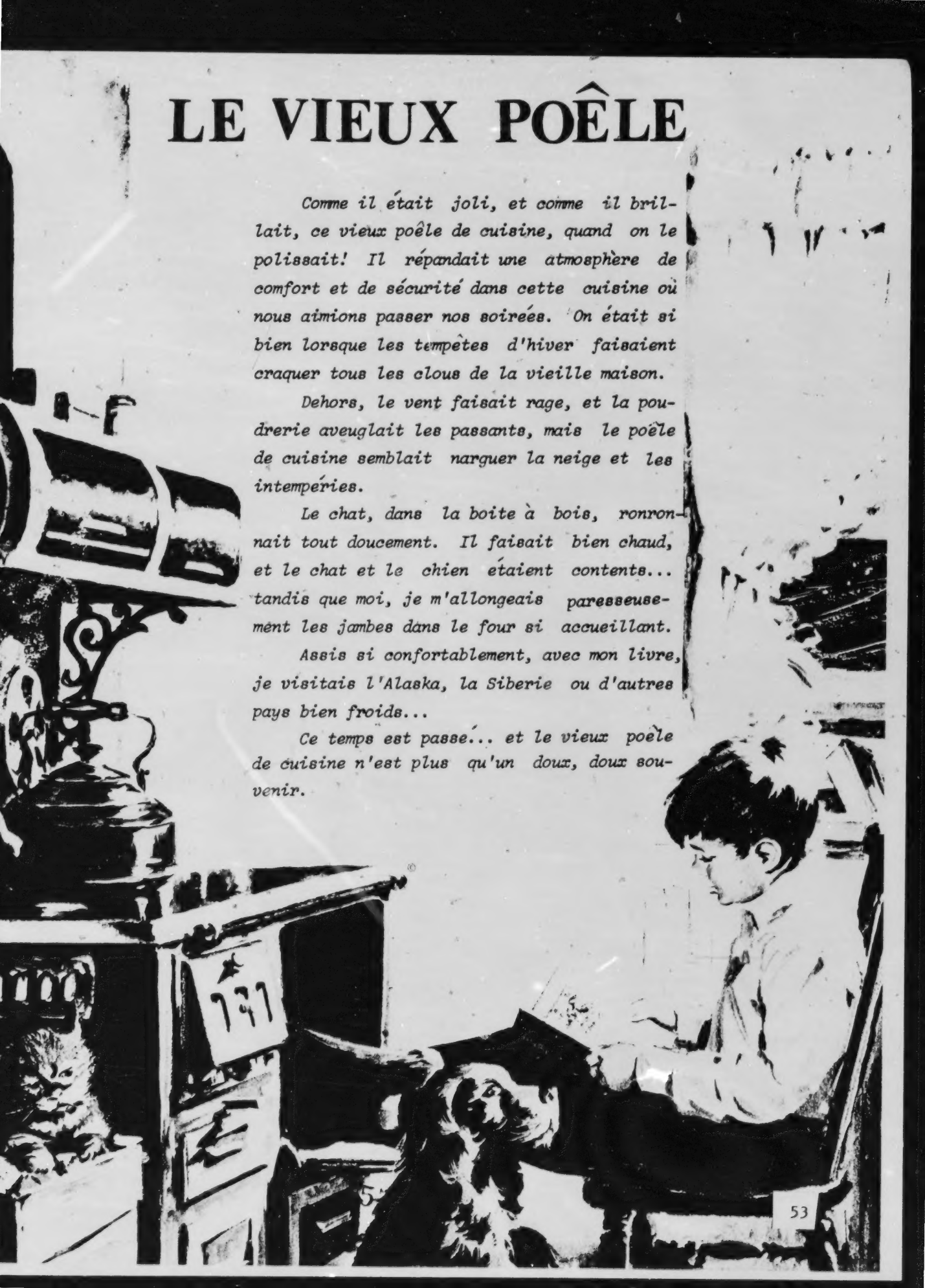
Comme il était joli, et comme il brillait, ce vieux poêle de cuisine, quand on le polissait! Il répandait une atmosphère de comfort et de sécurité dans cette cuisine où nous aimions passer nos soirées. On était si bien lorsque les tempêtes d'hiver faisaient craquer tous les clous de la vieille maison.

Dehors, le vent faisait rage, et la poudrerie aveuglait les passants, mais le poêle de cuisine semblait narguer la neige et les intempéries.

Le chat, dans la boite à bois, ronronnait tout doucement. Il faisait bien chaud, et le chat et le chien étaient contents... tandis que moi, je m'allongeais paresseusement les jambes dans le four si accueillant.

Assis si confortablement, avec mon livre, je visitais l'Alaska, la Siberie ou d'autres pays bien froids...

Ce temps est passé... et le vieux poêle de cuisine n'est plus qu'un doux, doux souvenir.



DANS
LE
GRENIER
IL
Y A
DE
TOUT

LA LAITERIE, L'ETABLE, LA GRANGE...

Une laiterie, et un hangar rempli de bois bien cordé se joignaient à la maison. Derrière la maison, il y avait "une cabane à poules". Un peu plus loin, la grange et l'étable, aussi recouvertes de bardeaux de cèdre. Vis à vis de la grange, un hangar qui hébergeait les moutons en hiver. Nous avions le privilège de soigner les petits agneaux qui avaient perdu leur mère. On les faisait boire à la bouteille, et ils nous suivaient partout, même à l'école...

LES CHEVAUX

Il y avait de gros chevaux pour le travail de la ferme, mais il y avait presque toujours un beau cheval que l'on pouvait employer pour l'équitation qui était un sport que l'on pratiquait dès notre plus tendre enfance. Lorsque nous étions jeunes, nous n'avions pas d'argent de poche... Mon frère Martin qui était étudiant avait toujours besoin d'argent. Il fallait qu'il se débrouille... un certain "Damase" avait acheté un poêle, qu'il n'avait pas payé. Un jour, mon frère, qui avait vraiment besoin d'argent, lui rendit visite. Il semblerait qu'il y eut une longue discussion et que le type lui aurait dit: "a na pas dagen quand a nara dagen, a paira ta pole"...

Nous n'avons jamais appris tous les détails... cependant, mon frère qui était un homme d'affaire, revint à la maison avec un "cheval blanc"! C'est comme cela qu'il avait reglé le problème!! Nous l'avons appelé: "Le Cheval de Quatre Piastres". Mon frère est toujours reste muet sur les détails de la visite... cependant, on s'est bien amusé avec ce cheval.

"LA PETITE SURPRISE"

Peter avait acheté un cheval. Lui-même et le vendeur ne soupçonnaient pas que "Queen" allait nous faire une belle surprise... quelques mois plus tard, elle nous présenta un poulain.

Au début, il etait si laid avec la longue, longue tête! Plus tard, quel magnifique cheval!

LE VIEUX CHÊNE

Planant au-dessus de la Rivière Saint-Jean, vers le soleil levant, s'élevait un chêne majestueux. Comme une vieille sentinelle, il a protégé les cinq générations de Cyr.

Le printemps, on allait se promener sur la montagne et on admirait le beau chêne paré de sa jolie verdure. L'été on y faisait des pique-niques et s'y amusait à ramasser des glands. Pendant la moisson, nos frères allaient se reposer sous le chêne. C'est là qu'ils mangeaient leur repas.

En hiver, le chêne etait temoin de toutes sortes d'activités: la raquette, le ski, le toboggan. Il semblait rire avec nous et dire: "Amusez-vous bien tandis que vous etes jeunes"! Cher vieil ami, un coup de foudre t'a démoli, mais la famille Cyr ne t'oubliera jamais"...

LA P'TITE RIVIÈRE

C'était une marche de deux mille pour arriver à l'extrémité de la ferme. A mi-chemin se trouvait une petite rivière qu'on appelait "La P'tite Fourche".

C'est là que nous allions nous baigner et canoter. Mon père avait creusé tout près du pont et l'eau était si profonde que nous pouvions plonger. C'était

la "Cremeuse". L'eau était bien froide.

Plus loin, il y avait une autre rivière qui fournissait une eau pure et limpide aux habitants du village. Elle était trop froide pour pouvoir s'y baigner. Il fallait traverser cette rivière pour arriver au bout de la ferme. Son eau était si claire qu'on pouvait se mirer dans son lit.

L'autre côté de la riviere, il y avait des framboises qui étaient si grosses qu'elles ressemblaient à des fruits cultivés. Il y avait aussi des noisettes à l'automne. C'est là que nous allions chercher notre provision pour l'hiver.

LE VIEUX PONT

C'était tout d'abord le "Pont à Francis Croc", notre grand-père. Ensuite ce fut le "Pont a Théophile", notre père. Enfin, c'était le "Pont à Pit (Peter) époux de la fille ainée de Théophile, Marie.

Ce pont nous permettait de traverser la P'tite Riviere pour se rendre à l'extremité de la ferme, de plonger dans la "cremeuse", et de se protéger des rayons chauds du soleil.

L'eau sous le pont était froide. On avait baptise ce lieu "cremeuse" car on y placait la cruche de lait pour le goûter ou pour le dîner des hommes pendant la moisson.

Si le pont pouvait parler, il nous dirait des choses amusantes, car il a été temoin des aventures des cinq generations de Cyr. Bien des fois, il fut réparé. Mais il était toujours là quand on en avait besoin. C'était l'ami fidèle.

-- Dans nos souvenirs, tu es précieux, cher vieux pont! --

LE CHALET

Grand-père Francis Croc avait construit un beau petit chalet en bois rond sur le bord de la "P'tite Rivière". Réparé bien des fois, il existe encore aujourd'hui. Anne le maintient en bon état.

Lorsque nous allions au chalet, pendant l'été nous étions tous plus étroitement unis par ce lien.

L'hiver le Chalet nous recevait comme l'été. Lorsqu'on faisait du ski sur la montagne, on allait se rechauffer près de la cheminée en roches des champs. On faisait griller du pain et des hotdogs. On aimait faire cuire des patates dans la braise, et faire du bon thé.

Il y avait deux descentes pour le ski. Une nous amenait à la porte de la maison, et l'autre nous amenait au chalet et à la petite rivière sur laquelle on pouvait patiner.

Nous avons passé des jours heureux dans ces lieux qui offraient à tous un choix de loisirs: la chasse ou la pêche, la natation ou le canotage, l'équitation, le tir a l'arc, le ski, le patin, la raquette ou le toboggan, et le cache-cache derrière les "veilloches" de foin.

Notre maison était au bas de la colline, sa porte toujours ouverte à qui avait froid, se blessait, perdait ses mitaines... Sur le vieux poêle noir de la cuisine, il y avait une immense cafetière qui ne semblait jamais tarir; dessous le poêle, il y avait des douzaines de mitaines que les jeunes faisaient sècher tout en buvant un bon café.

Les travaux domestiques qui se pratiquaient chez nous étaient le filage, le tissage, le tricotage, la lessive, la fabrication du beurre, du savon, et la chandelle de suif.

Nos ancêtres avaient leurs troupeaux de moutons qu'ils tondaient une, et même deux fois par année. Après la tonte, il fallait laver la laine, et bien faire attention pour ne pas détruire l'huile. On la faisait ensuite sècher dans le grenier.

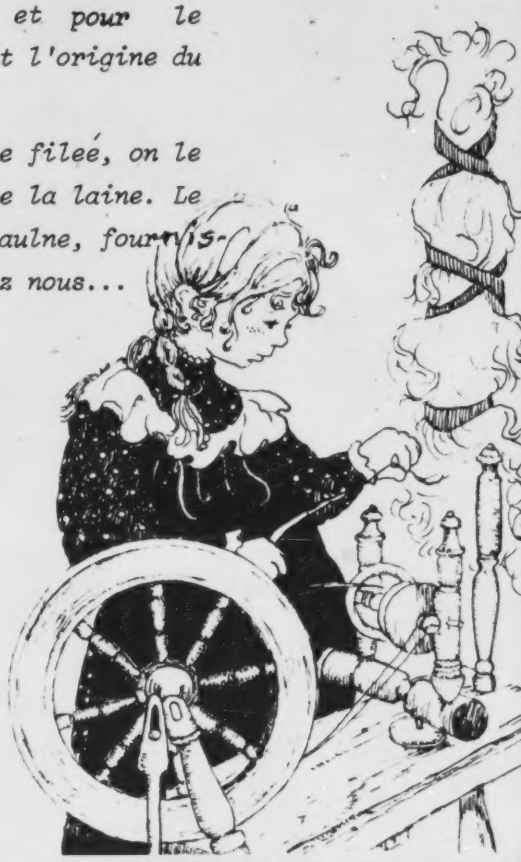
Les voisins venaient nous aider lors de l'écharpillage, qui consistait à démêler les fibres et ôter les brins de foin. Cela se faisait avec les doigts, poignée par poignée. On mettait la laine par terre sur un drap qu'on attachait par les quatre coins.

Le cardage se faisait aussi à la maison au moyen de deux cardes, espèce de gros peignes entre lesquels on passait la laine, qui était alors prête pour le filage.

Le rouet etait un des instruments les plus importants dans la maison, et nous avons voulu le conserver comme un précieux trésor, souvenir de nos ancètres.

Pour le filage, on tordait les brins pour former un fil continu. Pour le tissage, on se servait d'un fil simple, et pour le tricot, il fallait trois brins filés ensemble. C'est l'origine du mot plis "ply" - deux, trois- quatre ou six plis...

Lorsque le fuseau du rouet était rempli de laine fileé, on le dévidait sur le devidoir. Il ne restait qu'à teindre la laine. Le cerisier, la pelure d'oignon, la pruche, l'ecorce d'aulne, fournissaient les couleurs car on savait se débrouiller chez nous...



LE LIN

La culture du lin était des plus importantes autrefois. On le semait au printemps dans un sol engraissé. La récolte se faisait vers l'automne quand la graine etait mûre. On l'arrachait avec soin, et on l'étendait. C'était pour la faire sécher au soleil, car il fallait qu'il soit sec assez pour le mettre en bottes, et ensuite le battre au fléau.

Le fléau était un instrument formé de deux bâtons attachés ensemble. Une bande de cuir les tenait. On battait le lin avec le fléau, puis c'était le brayage pour séparer le bois du lin. C'était encore une machine fabriquée chez-nous, au moyen de deux morceaux de bois qui pressaient la filasse. Il ne restait qu'à l'écorcher et le peigner.

Le fil etait mis en échevaux qu'on faisait blanchir en les laissant tremper dans de l'eau douce tout d'abord, et ensuite dans une eau de lessive. Le lin était maintenant prêt pour le tisser.

Les brins de lin ne s'étirent pas si facilement que les brins de laine, alors on mettait la filasse de lin sur une quenouille, et on mouillait le brin pour fournir le rouet.

Le lin non-blanchi servait pour faire des draps, des linges à vaisselle, des nappes, et des serviettes. La partie la plus fine servait à faire les chemises, les pantalons d'homme, et la partie rude on l'employait pour faire des poches pour mettre le blé, l'avoine, les patates.

Les catalognes étaient très populaires. Elles etaient tissées à la maison. On se servait de guenilles qu'il fallait tailler en bandelettes étroites. Le rayage se faisait au goût, et il en résultait une grande, belle variété de couleurs. Les catalognes s'employaient pour tapis, et pour couvertures de lit.

Le tapis tressé etait facile a faire. On se servait de guenilles et de vieux bas qu'on taillait en bandes, et tressait. On les cousait ensemble pour faire des tapis ronds, ou carrés selon le goût.

Les tapis tressés sont encore a la mode aujourd'hui. Les tapis crochetés étaient plus difficiles à faire. Il fallait un cadre en bois. On y fixait une poche de toile sur laquelle était dessiné un modèle: fleurs, feuilles, branches, tête d'animal, etc. Au moyen d'un crochet, on enfonce la laine dans la poche et on va chercher le bout de grosse laine... on le sort et le laisse en boucle, etc. Ces tapis étaient si jolis!

LA CHANDELLE DE SUIF

Le moule était en fer-blanc, environ un pied de longueur avec petit rebord. On mettait une mèche jusqu'au fond du moule, avec un noeud dans le bout, et on la tordait un peu avec un morceau de bois mis horizontalement au bord du moule. On chauffait le suif de boeuf pour le faire fondre, et on le versait dans le moule et le laissait refroidir. On se servait de chandelle pour aller d'une chambre à l'autre. On avait des lampes a "kerosene", mais c'etait dangereux de les transporter d'une chambre a l'autre. Les chandelles étaient donc très utiles...

LE SAVON DU PAYS

Il y a plusieurs manières de fabriquer le savon du pays. En voici une que j'ai trouvee: 20 a 25 livres de suif coupé en morceaux et mis dans un grand chaudron noir. On employait aussi cet enorme chaudron pour faire cuire les "patates a cochon"... L'eau doit recouvrir le suif, et l'on met 20 onces de caustique par seau d'eau. Faire bouillir jusqu'à ce que ça consomme. Ajouter un pot de sel et brasser pour faire fondre. On l'enlève du feu. (Le savon se faisait toujours dehors...)

Le lendemain, le suif est devenu un pain qu'on enlève par morceau et on enlève aussi le lessi qui reste au fond du chaudron. Ensuite, on doit remettre le suif dans le chaudron avec 6 livres de résine. On recommence de la même façon, en faisant bouillir dans de l'eau et du caustique. Il faut brasser souvent. Le savon est fait quand une goutte mise dans l'eau froide flotte sur le dessus. On laisse le savon dans le chaudron. On l'enleve le lendemain. Ca fait du tres beau savon qui lave si bien.

Ce savon répondait aux besoins de la menagère. Ma mere le fabriquait une fois par année et c'était suffisant. Faire du savon, c'était une corvée!

Pour la fabrication du beurre on employait une baratte, jarre en gres, dans laquelle on versait la crème. Baratter, c'était tout simplement agiter la crème pour en obtenir du beurre. Cela se faisait au moyen du "baratton", canne avec une palette au bout.

La canne était inserée dans le trou au milieu du couvercle de la baratte, et avec un mouvement de la main, on la faisait monter, descendre pour agiter la crème.

A tour de rôle, on barattait. Maman venait voir de temps en temps si le beurre était fait. Ensuite, il fallait l'enlever, puis le laver deux fois à l'eau froide. On le pressait à la main, on le salait et le mettait dans un moule fabriqué à la maison. Ces moules étaient en hêtre, ronds ou carrés avec de jolis petits dessins.

LA LESSIVE

En 1900, on n'avait pas de machine à laver, ni de machine pour sécher le linge. La lessive, c'etait une corvée! On avait des draps de grosse toile, des nappes tissées, des linges à vaisselle tissés ... Les hommes portaient de grosses chemises carreautées, des bas de laine l'été comme l'hiver pour travailler. Il fallait tout laver à la main...

Deux grosses cuves de "zinc" sur un tréteau; c'était la machine à laver. On faisait tremper le linge pendant une journée dans le lessi. Le lessi était fait de cendre de bois franc sur laquelle on versait de l'eau bouillante. Il fallait couler le lessi pour en enlever la cendre et c'était dans cela qu'on faisait tremper le linge.

Le lendemain, avec de l'eau bien chaude et du savon du "pays", on frottait le linge sur une planche à laver. Il fallait frotter longtemps pour enlever les taches de graisse.

On faisait bouillir le linge blanc dans un "boiler" espèce de chaudron en fer blanc, dans lequel on mettait un peu de lessi. Ensuite, on rinçait et on le tordait à la main. "L'étendage," c'était le travail des petites filles!

L'OUTILLAGE

Nos ancêtres se servaient d'outils grossiers et primitifs dans les débuts.

La Charrue: la plus ancienne était en bois.

La Herse: elle était carrée, faite d'un assemblage de quatre morceaux de bois munis de dents et traversés de barres.

Le Semoir: tout d'abord on semait le grain par poignées en puisant dans un sac attaché à la ceinture du semeur.

La Faucille: pour faucher,on se servait d'une faucille à manche court,ensuite du "javelier", une faux munie de six ou sept fourchons de bois longs de trois pieds, qui fauchait le grain pour le mettre en javelles.

La Brouette:la "barouette" était une simple boîte à une roue munie de brassards.

La Charrette: on se servait de la charrette à boeufs pour transporter les charges: le fumier, la terre, le sable, la farine, le grain. Il y avait aussi la charrette à bras tirée par l'homme.

Le Fléau:outil à la main,un des plus anciens, On s'en servait pour battre le grain et le lin.

LE LABOURAGE

La Charrue la plus ancienne était en bois, opérée par le fermier. Ensuite, elle fut tirée par des boeufs. Plus tard, les boeufs furent remplacés par les chevaux, et de nos jours le fermier emploie un tracteur.

Le labourage se fait soit au printemps, soit à l'automne, selon les occupations du fermier. Chez-nous, le labourage se faisait après la récolte de la pomme de terre. Bien souvent, il se faisait dans la neige...

Autrefois, le laboureur était obligé de faire des rigoles pour assecher le terrain. De nos jours, on se sert de drains.

La journée du laboureur était longue et pénible. Il commençait dès qu'il faisait jour, et s'en retournait à la maison lorsque la cloche de l'église sonnait l'Angélus du soir. Respectueusement, il enlevait son chapeau, et sa voix profonde résonnait dans le calme du soir.

L'Ange du Seigneur annonca à Marie
Je vous salue, Marie...
Voici la servante du Seigneur...
Je vous salue, Marie...
Amen.

70

ON FAIT LES FOINS [7]

Mon père se servait d'une faux bien affilée afin de ne pas arracher le foin. Un de mes frères râtelait et le mettait en tas que l'-on appelait "veilloches". On ne le chargeait pas immédiatement,donc le soir, les enfants des voisins se joignaient à nous pour jouer. On sautait sur les veilloches et on jouait à cache-cache derrière. Bien souvent le lendemain, les hommes étaient obligés de ramasser le foin qui était éparpillé un peu partout...

Quand le fermier est certain que le foin est bien sec, il est temps de le charger sur une voiture tirée par deux chevaux. Il faut que les hommes soient bien habiles pour charger le voyage de foin,et s'assurer que le voyage est aplomb. Pendant que les hommes chargent, les enfants montent dessus pour fouler le foin avec leurs pieds. Ceci est amusant, mais aussi assez difficile de fouler le foin.

Le foin est transporté à la grange. Au moyen d'une poulie, on monte les fourchetées de foin dans le fenil. Ce travail exigeait,un ou deux hommes sur le voyage de foin, deux pour le monter et un autre sur le fenil pour recevoir le foin. On déchargeait fourchetée à fourchetée. C'était un travail de patience puisque, bien souvent,le foin glissait du fenil et il fallait tout recommencer.

Le temps de la fenaison était un temps de travail dur. Mais, tout le travail du fermier était laborieux autrefois. Maintenant,on se sert de faucheuse mécanique, et aussi, de déchargeuse mécanique . C'est moins fatiguant et ça exige moins d'hommes. Autres temps, autres coutumes...

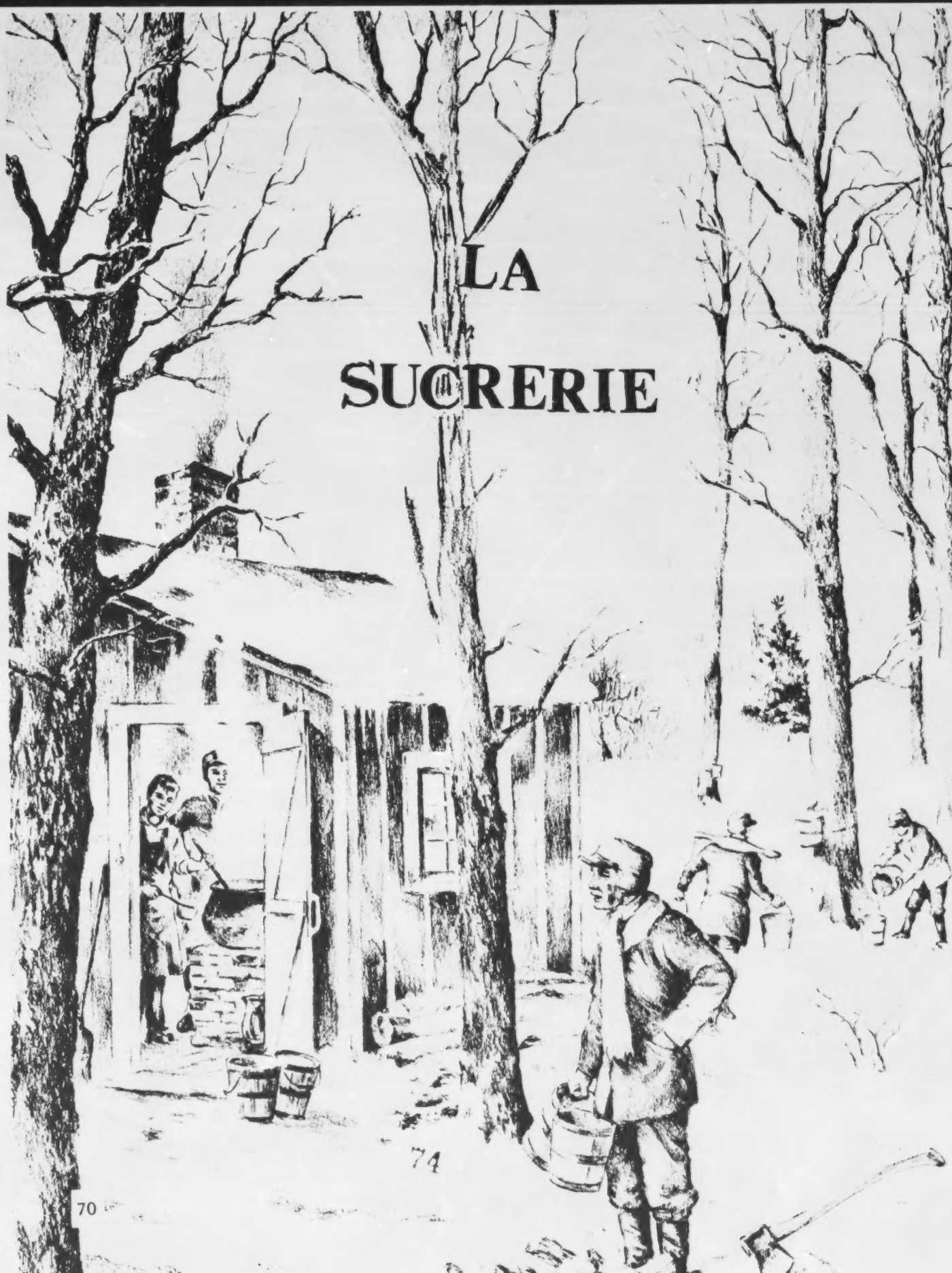
7 Martin et George Cyr

Le Champ de Blédinde

Les Indiens nous firent un précieux don lorsqu'ils enseignèrent à nos ancêtres comment cultiver le maïs, que l'on appelle blédinde. Notre beau grand champ était magnifique. Il produisait en abondance, soit pour la maison, ou pour les animaux.

Quelle richesse!

Quel privilège pour Patricia et Richard d'accompagner ce cher grand-père, Peter! Et, c'était une grande récompense de revenir à la maison assis dans une brouette sur de beaux gros épis dorés...


LA
SUCRERIE
74

LA SUCRERIE [9]

Nous avions deux fermes. La Sucrerie se trouvait sur la seconde à une distance de quatre milles de la maison. Nous y allions avec grand-père Francis Croc qui nous permettait même de coucher dans la cabane à sucre. C'etait amusant de passer deux ou trois jours dans la cabane et d'accompagner grand-père lorsqu'il allait recueillir la precieuse eau d'érable. Voici ce qui se passait:

Les érablières fournissent de l'eau sucrée qui doit passer par plusieurs procedés avant de devenir du sirop, de la tire, ou du sucre d'érable. Les érables commencent à couler au printemps. On fait une entaille vers le pied de l'érable et on y introduit un chalumeau. On accroche une chaudière sous le chalumeau pour recueillir l'eau d'érable.

Lorsque l'érablière est grande, il faut se servir d'un cheval pour recueillir les chaudières remplies et les apporter à la cabane à sucre. La sève doit bouillir et passer par divers degrés de condensation pour devenir du sirop qui est le premier degré. Ensuite, la tire que l'on va verser sur la neige, et on en mange tant et plus. C'est si bon!

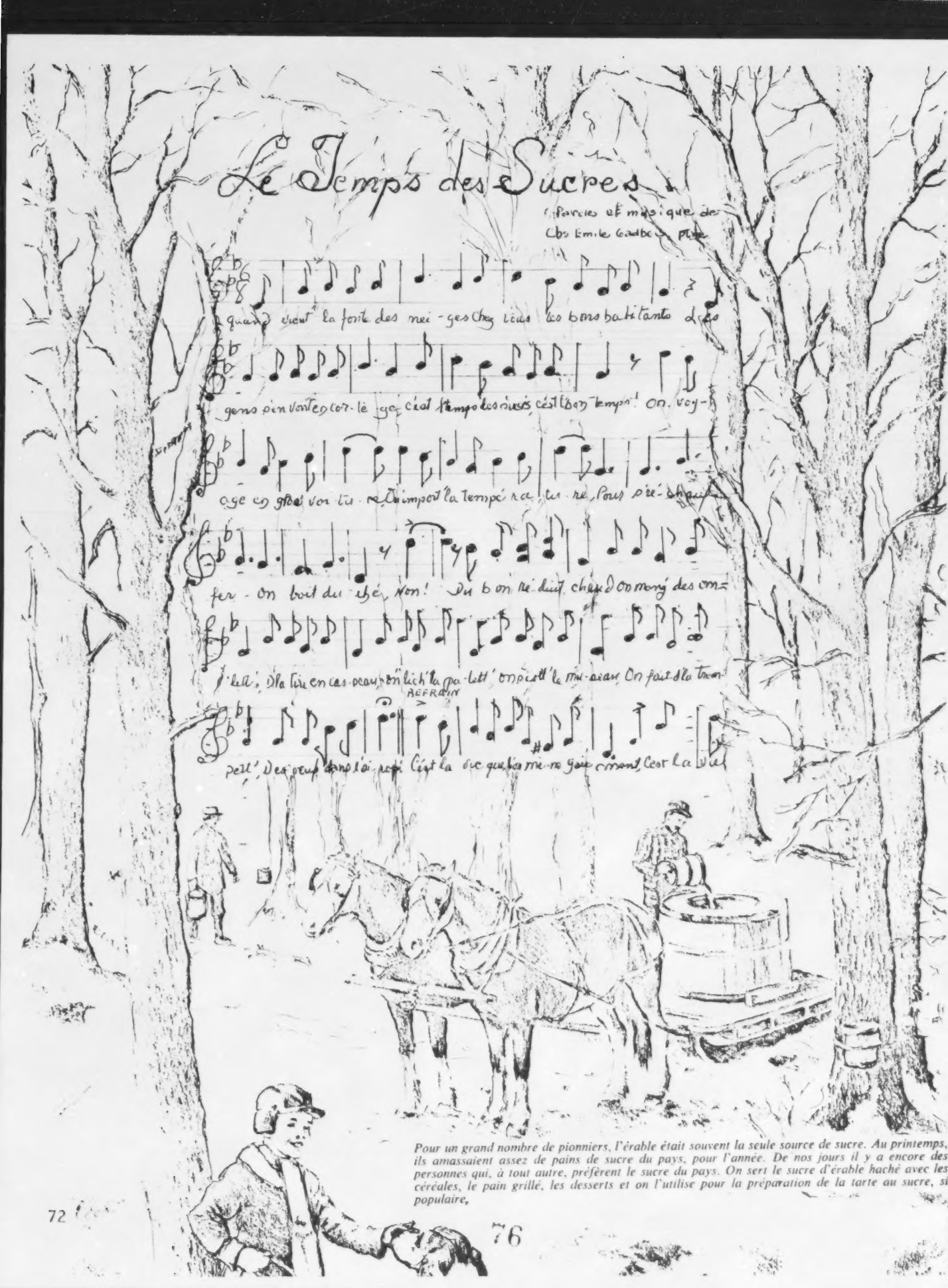
Les joyeuses rencontres à la Sucrerie de grand-père Francis comptent parmi les amusements préféres de notre enfance. Le dimanche on y allait avec nos amis dans une grande charrette tirée par des boeufs ou par deux chevaux. Ce jour là, on faisait des crèpes, et on cuisait les oeufs dans le sirop d'érable. Quel festin!

Grand-père versait la tire dans de beaux petits "casseaux" en écorce. Pour le sucre, c'etait de jolis moules qu'il fabriquait lui-même pendant l'hiver. Il les sculptait et pouvait faire ensuite du sucre de fantaisie, tel que des coeurs, des livres, des maisons, etc. etc.

Pendant les longs mois d'hiver, lorsque nous étions sages, grand-pere nous donnait du bon sucre d'érable qu'il conservait dans son beau coffre, qu'il avait lui-même façonné.

Peut-il y avoir des souvenirs plus précieux que ces jours heureux passés à la Sucrerie!

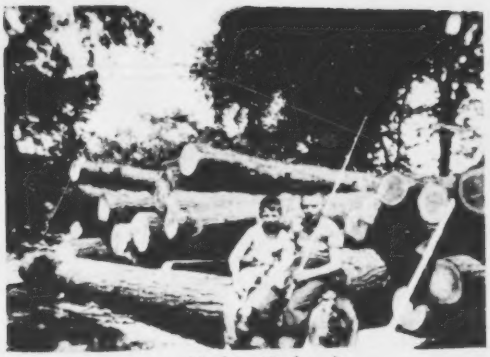
9 Marthe Cyr, informatrice.



Pour un grand nombre de pionniers, l'érable était souvent la seule source de sucre. Au printemps, ils amassaient assez de pains de sucre du pays, pour l'année. De nos jours il y a encore des personnes qui, à tout autre, préfèrent le sucre du pays. On sert le sucre d'érable haché avec les céréales, le pain grillé, les desserts et on l'utilise pour la préparation de la tarte au sucre, si populaire.

LA CHASSE

LA PÊCHE



He's Only 8

Louis Parent, Jr., age 8, caught this 24-inch Salmon weighing, 4 1/2 pounds at Mud Lake while visiting his grandmother, Mrs. Peter Powers in Sinclair over the weekend. He is the son of Louis F. Parent of Van Buren.

LE VIEIL ALBUM DE FAMILLE [10]

Le vieil album de famille,
Recouvert de beau velours rouge,
Avait la place d'honneur
A côté de la grosse Bible,
Sur la petite table de nos ancêtres
Dans la Grande Chambre nommée parloir.

Chaque maison avait sa Grande Chambre
Et sa table recouverte d'une belle nappe blanche,
Tissée à la main par la grand-mère ou arrière grand-mère
Souvent aidée à ce bel ouvrage par ses enfants.

Le vieil album de famille,
Etait comme un vieux bateau
Où se rassemblait toute la famille
Sans que personne ne fut oublié.

Le vieil album contenait des portraits en métal
De chère grand-mère Cyr, au lit depuis trente ans.
Elle avait son mantelet de tissu blanc,
Tissé à la main avec la laine des moutons.

Sur la page en face, c'était le visage rose
De son cher Francis Croc avec sa belle barbe blanche
Et son beau costume de "drayette" gris pâle,
Tissé à la main sur le vieux métier
Par sa chère compagne, Marguerite, toujours au lit,
Epouse tant aimée, courageuse, et si chrétienne,
Et mère de ses neuf enfants.

Dans cet album, il y avait aussi
Les tantes et les oncles,
Les frères et les soeurs, les cousins et cousines,
De cette grande famille CYR.

Cette bonne grand'mère Marguerite, était aussi CYR...
Toutes ces familles se réunissaient le soir
Dans la Grande Chambre en face du gros chapelet
Qui pendait au mur près de la croix de Tempérance.

Notre bonne maman remplaçait grand'mère Cyr
Lorsque nous nous agenouillions pour la Prière en Famille.
De son lit de martyr, grand'mère répondait avec nous,
Et demandait à Dieu de nous épargner sa maladie.

Vous tous, chers parents et amis,
Si vous êtes fatigués de voyager, et de travailler,
Et que vous sentez votre vie à peu près finie,
Ouvrez le vieil ALBUM, et priez
Ces bons ancêtres, de ne pas nous oublier...

10 Marthe Cyr

QUELQUES PAGES DU "VIEIL AIBUM" 1800

Christophe,
père de Francis "Croc".

épouse de Christophe.

Joseph a David,
grand oncle.

épouse de Francis Croc.

Melvina Farrel et Alice.

L'oncle député.

Suzanne femme d'Elie
et Anaelique.

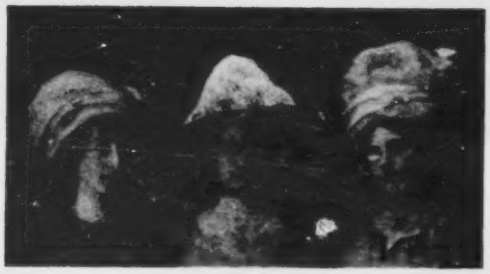
Baptiste et son épouse

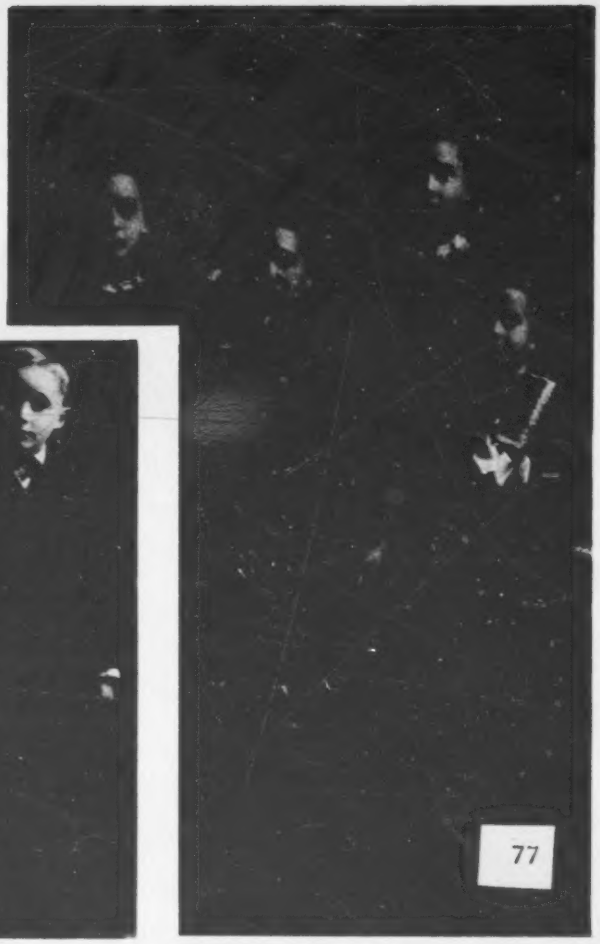
Rencontre dans l'Oregon

Julie et Célanie.

Descendants d'Elie
et de Christophe Croc.

DÉBUT DU SIÈCLE





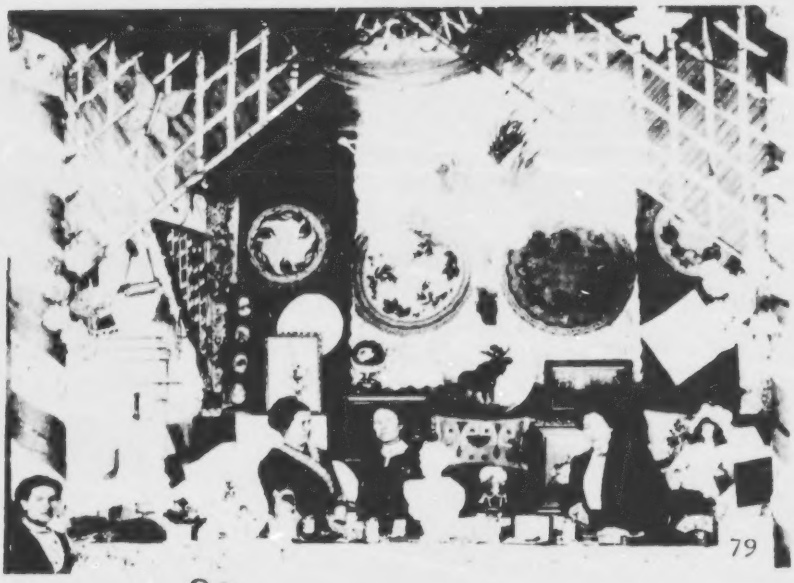
77

JADIS

INFIRMIÈRES 1914 - 1918

ON FAIT DES CHAPEAUX EN 1910,

DU DESSIN, DE LA BRODERIE...



79

"LES REUNIONS DE FAMILLE"

Les réunions de famille ont toujours été et sont encore fréquentes chez-nous: un départ, un retour, un jubilé... un rien peut susciter une rencontre.

Jadis, les réunions se tenaient à la maison paternelle, cette vieille maison qui a hébergé cinq générations de "Cyr". L'hospitalité était proverbiale — frères et soeurs, enfants et petits-enfants, parents et amis y venaient.

On vous recevait à la maison ou au vieux chalet de grand-père Francis "Croc", ce précieux chalet qu'Anne a bien voulu conserver, et où elle aime nous recevoir pendant l'été. Aussi les réunions sont fréquentes au chalet de Marie, au Lac Long.

Cette grande famille dispersée, presque aux quatre coins du monde, aime se réunir pour resserrer les liens qui l'a toujours unie. Les premiers grands départs se sont effectués vers les Pays de Missions en Océanie. Après la Dépression, c'était la ruée vers les grandes villes, surtout vers le Connecticut au début de la Seconde Guerre. Les usines offraient du travail en abondance pendant la guerre. Notre famille aussi fut touchée.

Au début de la guerre, une autre fille se dirigeait vers la France, et plusieurs neveux partirent pour se joindre aux Armées Américaines à l'étranger.

Le retour de nos deux Missionnaires en '68 et '69 fut l'occasion de plusieurs réunions de familles, soit au Maine ou au Connecticut.

Un heureux hasard, un Congrès Mondial pour Enseignants, qui eut lieu en Australie en 1970, permit à trois des filles de se rencontrer aux Iles Fiji. Quelle joie! Une expérience comme celle-là nous fait réaliser que "le monde est bien petit! "

Lorsqu'on se rencontre au chalet de Marie, l'été, c'est comme jadis: on se baigne, on pêche, on fait du canotage,mais surtout - on se régale des mets que Marie et Anne savent si bien préparer: des plogues, du boudin, des cretons, du ragoût, de la tarte aux fraises, aux framboises, aux bleuets, du sirop d'érable, et il ne faut pas oublier le "chicken stew" aux poutines...

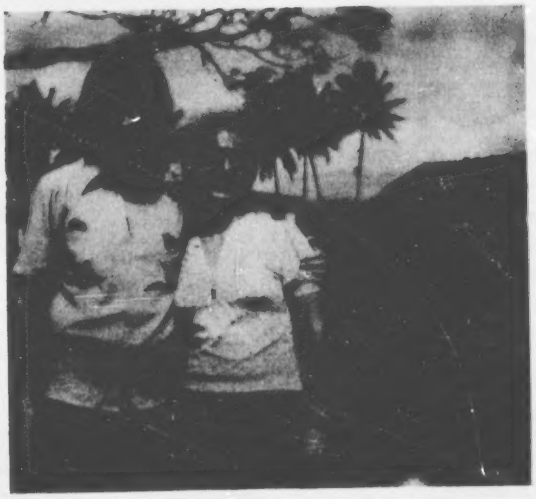
Le moment le plus précieux - c'est le soir lorsque nous nous retrouvons près d'un beau feu de cheminée, - nous ouvrons le "vieil album de famille" que Marie a précieusement conservé ainsi que l'album de "cartes postales" de 1900. C'est un moment solennel où l'on rappelle de précieux souvenirs.

C'est celà qui a toujours maintenu chez-nous cet esprit de famille, malgré les ans, malgré les distances... Aussi, ce qui aide à préserver l'unité, c'est que nous avons l'habitude à l'occasion d'un voyage ou d'un événement important, d'envoyer à tous les membres de la famille "un journal" pour que tous et chacun revivent ces moments heureux. Donc, nous sommes tous unis par la pensée, et surtout par la prière.

"Une Famille"

Au fond : George, Olympe, Martin
2 ième : Marthe, Marguerite, Anne, Marie, Bernadette
En avant: Théophile, Alice; son épouse, Cécile.

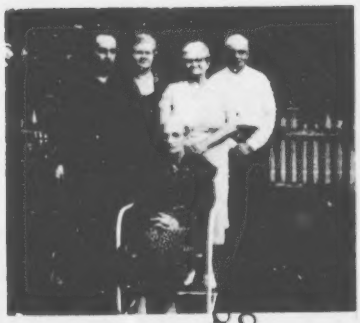
10 & 11ième GENERATIONS



10, ET 11, ET 12ieme GÉNÉRATIONS

83

LES REUNIONS DE FAMILL



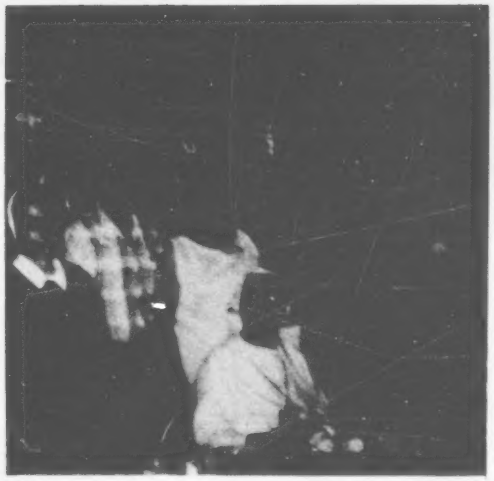
Vers "France"
"s.s. Empress of Australia".

LE MONDE EST "PETIT"

RENCONTRES

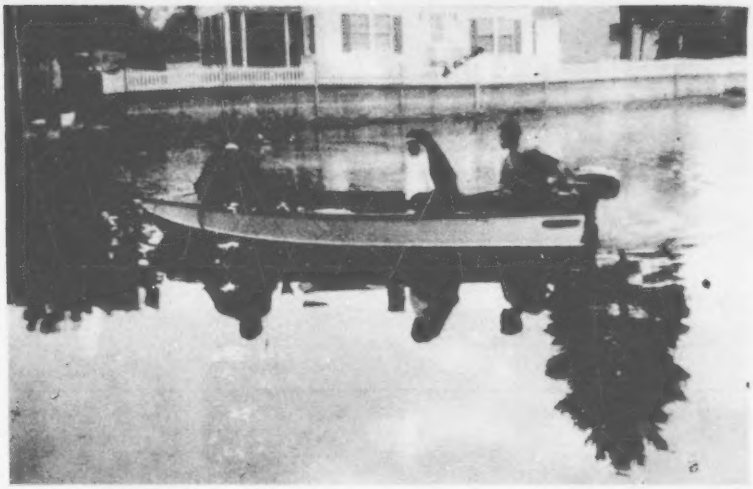
FIJI TONGA AUSTRALIE

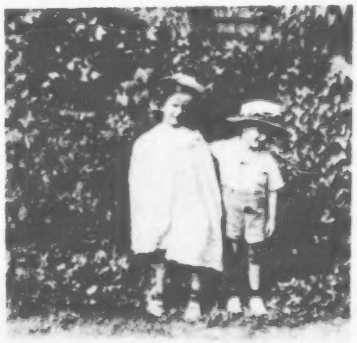
Dr. John Goodell et son épouse Paulette visitent Sr. Bernadette à Fiji - en route pour l'Australie.



90

JUBILÉ ET RETOUR





Chapitre III

L'ANNEE LITURGIQUE A VAN BUREN, VERS 1900

La Croix marque
le site de la première Eglise de Saint-Bruno

SOURCES

Les principaux évènements de l'Année Liturgique nous viennent des notes rédigées par notre mère, par Cécile et Bernadette. Nous étions à deux pas de l'église, et la famille était toujours impliquée dans les activités de la paroisse.

Notre mère, après s'être dévouée pendant plusieurs années au soin de sa belle-mère qui était clouée au lit par des rhumatimes inflammatoires, devenue veuve lorsque la famille était jeune, se donna pendant des années au service de la paroisse. Elle fut Dame de Ste-Anne, membre du Tiers-Ordre de Marie pendant cinquante ans, et remplit le rôle de présidente de ces sociétés pendant des années. Elle lança le premier mouvement pour l'organisation d'un Bureau de Santé et en fut la première directrice. Elle s'efforça toujours d'inculquer chez ses enfants cet amour du dévouement.

Cécile fut institutrice "in the Little Red School-House of the Cyr Plantation", membre du Tiers-Ordre, Enfant de Marie, Société des Autels, et joua le rôle d'infirmière pendant la guerre de 1914-1918, et enfin, elle se dirigea vers les Iles du Pacifique où elle oeuvre sans relache depuis cinquante ans.

On pourrait dire que Bernadette reçut sa vocation missionnaire à la petite école des Concessions des Violette où elle enseignait. Elle débuta sa carrière missionnaire auprès des lépreux de Makogai, Fiji. Ensuite, elle poursuivit sa vocation de professeur en Océanie.

Il convient donc que les notes rédigées par ces trois inspirent le chapitre sur la Liturgie.

Un Bazar - "Les Dames de Ste-Anne de St-Bruno"

Mme. Théophile Cyr
Présidente

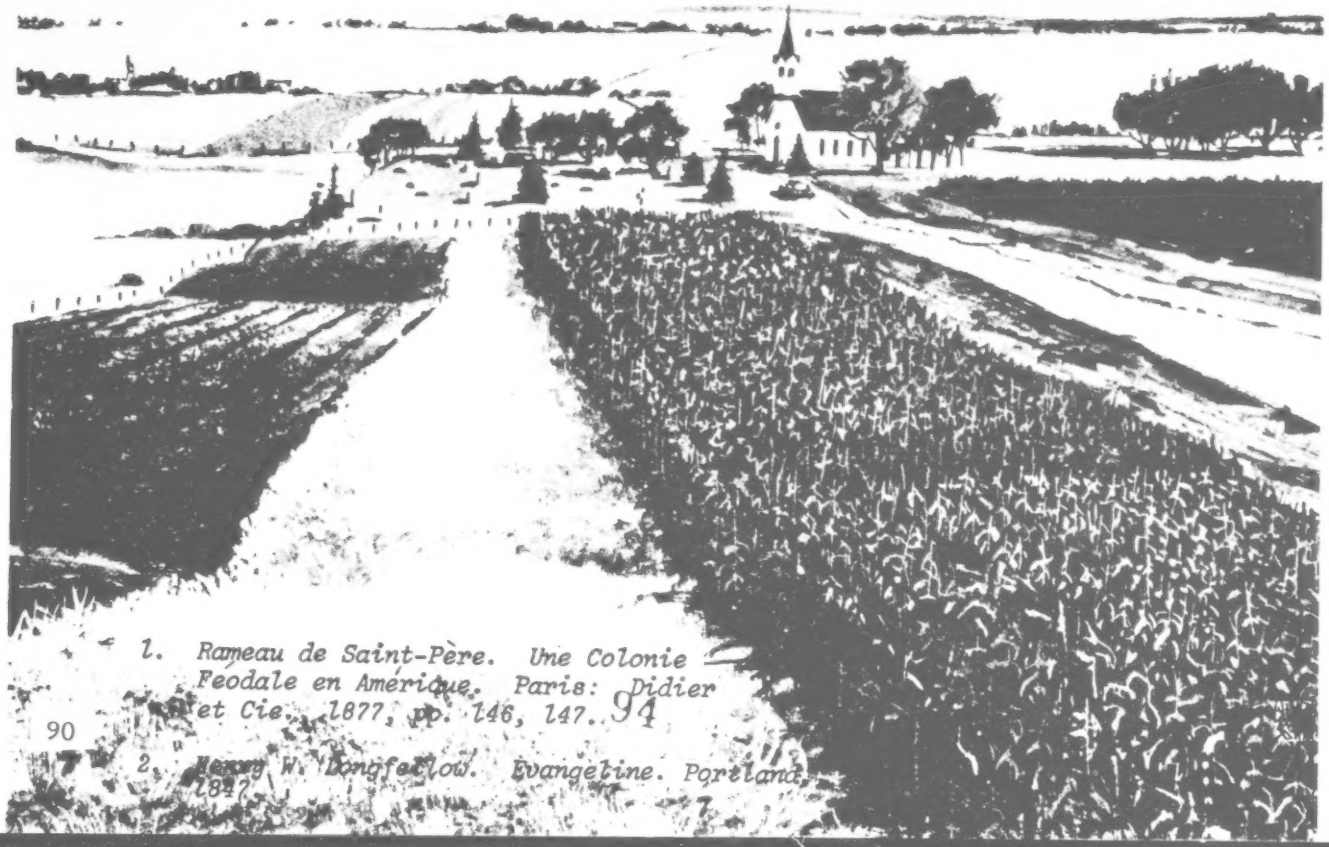
Cécile et Bernadette

L'ANNEE LITURGIQUE

L'histoire nous révèle que la Foi de nos ancêtres était simple et profonde. Rameau [1] nous dit que nos ancêtres puisaient énergie et force singulière de réaction contre la misère de leurs sentiments religieux. "Ils arrivaient à forcer la nature par l'obstination et le travail, la patience et surtout par une ferme croyance en Dieu... or, la religion catholique - est souveraine pour donner à ses fidèles de telles qualités... C'est dans ces grands sentiments de religion et de piété que les Acadiens se refugièrent, avec tant de profit, dans leurs traverses."

Longfellow [2] dans son chef-d'oeuvre charmant, "Evangeline", a décrit de façon simple et touchante ces sentiments religieux: "Quand le curé de la paroisse descendait solennellement la rue, les enfants suspendaient leurs jeux pour baiser la main qu'il étendait pour les bénir. Il marchait gravement au milieu d'eux... C'est ainsi que vivaient les simples Acadiens ... réunis dans l'amour de Dieu et des hommes".

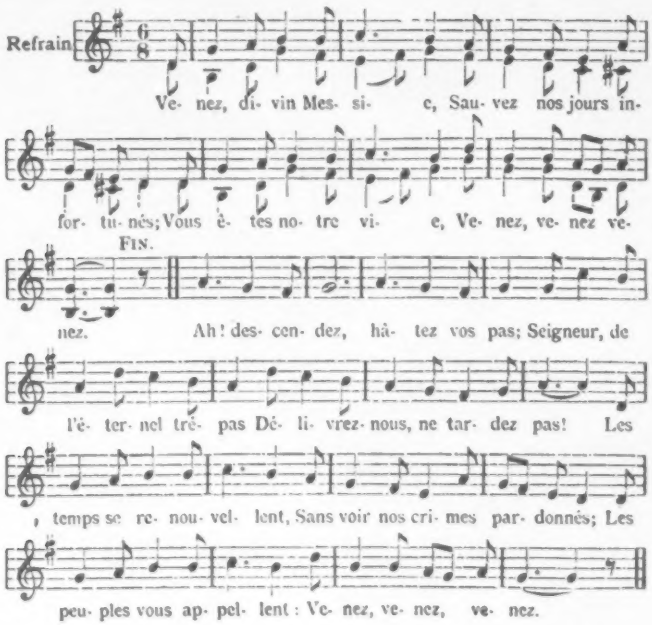
L'année chez nos ancêtres, c'était d'abord l'Année Liturgique, qui débutait avec l'Avent. Il est impossible de parler du religieux sans y mêler le profane, car les fêtes et cérémonies ont ordinairement leur côté profane tout comme elles ont un côté religieux...



1. Rameau de Saint-Père. Une Colonie Feodale en Amérique. Paris: Didier et Cie., 1877, pp. 146, 147.

2. Henry W. Longfellow. Evangeline. Portland, 1847.

C'est le début de l'Année Liturgique! C'est le passage progressif de l'attente, dans l'espérance à la manifestation du Christ. A la messe le Curé exhorte les paroissiens à se préparer dignement pour la célébration du premier avènement de Jésus. Tous les dimanches on chante le cantique "Venez, Divin Messie".[4]



Le temps de l'Avent était pour nous un temps de prière et de pénitence. Les enfants se privaient de bonbons et attendaient la venue de Jésus qui apportait des cadeaux aux enfants sages...

C'était aussi le temps de la boucherie, qui voulait dire: tuer un porc, faire du boudin, de la tête fromagée, des cretons. Le voisin venait aider, on lui rendait la politesse en temps voulu. On avait la belle coutume de donner un "morceau de voisin" (morceau de viande) à ceux qui venaient aider, et ces derniers vous rendaient "la Pareille" à leur tour.

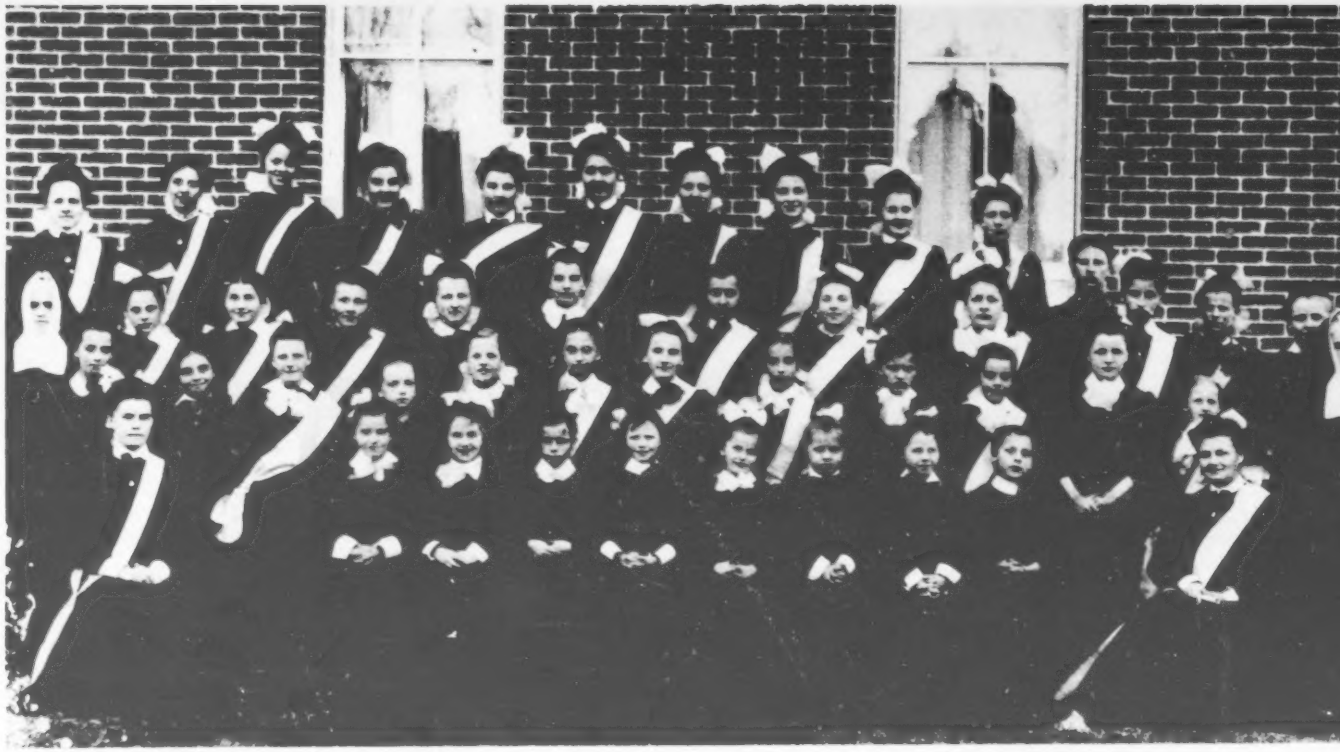
L'Avent amène aussi la belle fête de l'Immaculée Conception qui était fête d'obligation autrefois. On s'y préparait par la récitation de 1000 Ave Marie, conçue sans péché... On commençait au début de l'Avent pour finir le 7, veille de la fête.

[3]Notes rédigées par Alice Cyr, Cécile et Bernadette.
[4]Cantiques: gracieuseté du Collège Montréal.

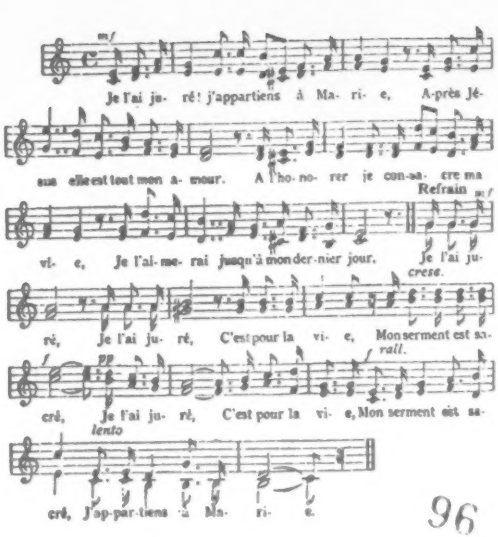
RECEPTION DES ENFANTS DE MARIE

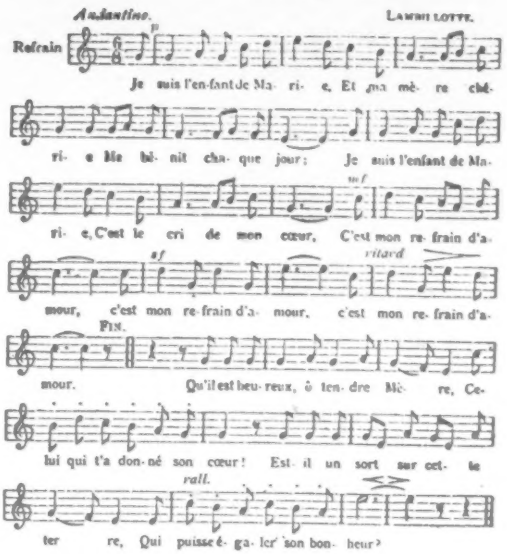
La réception des Enfants de Marie avait lieu le 8 décembre. Quel honneur d'appartenir à ce groupe! On portait un long ruban qui passait sur l'épaule gauche et s'attachait au côté droit. Etre Enfant de Marie, c'était un honneur qu'il fallait mériter. Pour un manquement sérieux, les soeurs enlevaient le ruban pour un mois, six mois, et même une année. L'Enfant de Marie avait le privilège de se marier au sanctuaire de l'église.

Dans la photo ci-dessous, nous voyons un groupe **d'Enfants de Marie** portant le beau ruban bleu. Cette photo fut prise vers 1905 à Van Buren, élèves du couvent et religieuses du Bon Pasteur. Ensuite, nous trouvons le Cantique de la Promesse.



Je suis l'enfant de Marie.



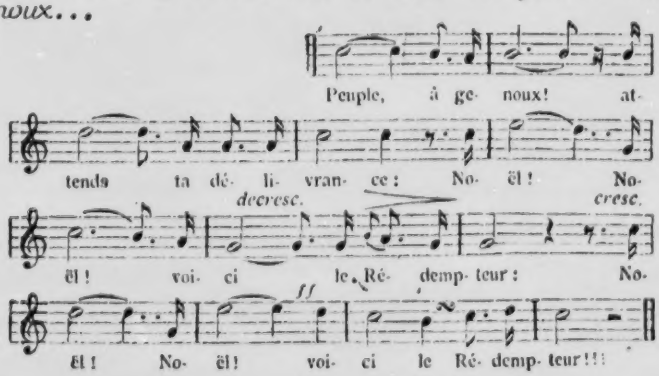


Le temps des Fêtes commençait la veille de Noël pour se terminer le 13 janvier, fête du retour des Rois Mages. Noël, ce n'est pas une fête comme les autres. Pour nous, c'était la plus belle fête de l'année, la plus importante, celle que nous voulions réussir à tout prix.

La Messe de Minuit n'est pas, elle non plus, une messe comme les autres. Elle possède un charme qui lui est propre et qui évoque en nous tant de souvenirs. Que nous soyons chez nous ou en Océanie, la messe de Minuit nous réunit tous auprès de Jésus notre Sauveur et Libérateur. Noël est la fête de l'amitié, des retrouvailles. Il y a 2000 ans, le Christ est venu. Il nous apportait le salut, et la paix.

Dans la Guerre, croire à la Paix
Dans le désarroi, croire à la vérité
Dans la tristesse, croire à la joie
Dans le dégout, croire à la vie
Dans la méfiance, croire au sourire
Dans la nuit, croire au jour
Devant l'homme, croire en Dieu
Devant Dieu, croire en l'homme
C'est le défi de chaque Noël (Feuillet)

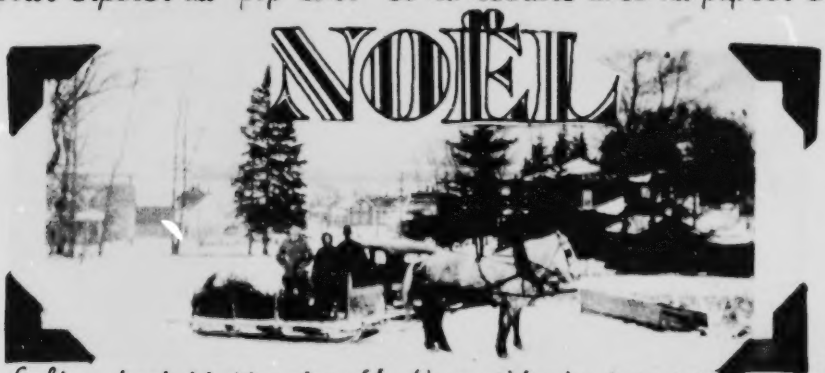
Autrefois, le son de grelots retentissait dans l'air de onze heures à minuit. Les gens des Concessions venaient à la messe en traineaux ou en raquettes. A minuit, l'Eglise de St-Bruno était pleine à craquer. Tout à coup, l'Eglise s'illuminait, et pendant que le Curé et les Enfants faisaient leur entrée solennelle, à la tribune on chantait de tout coeur le beau cantique: Minuit, Chrétiens... et tous les gens chantaient le refrain Peuple, à genoux...



Le Curé faisait toujours un magnifique sermon, et nous exhortait de retourner à la crèche pour contempler l'Enfant pauvre et fragile que le petit Jésus a été. Il nous demandait de prier pour que le message de la fête de Noël soit mieux connu et mieux proclamé.

A la maison on avait commencé les préparatifs au début de l'Avent: du boudin, des cretons, des tourtières, des beignes. Il fallait aussi faire le "grand-ménage" car Noël amenait des visiteurs.

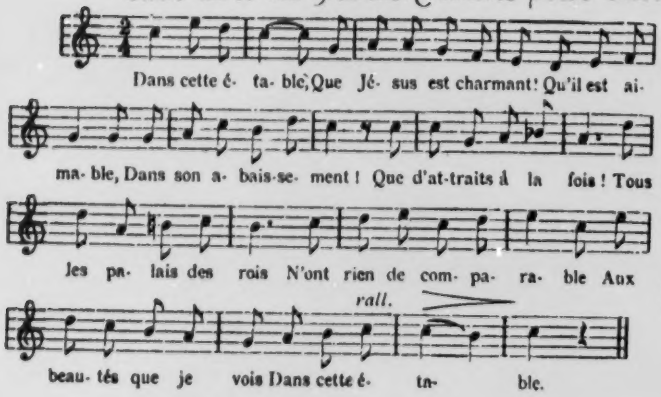
Aller chercher l'arbre de Noël - ça c'était un grand privilège... et cette année-là, Peter, Hélène, et Paul y étaient allés avec les deux chevaux gris mouchetés. Pour le décorer, tout le monde s'était mis à l'oeuvre pour enfiler du "pop corn" et le teindre avec du papier crêpé...

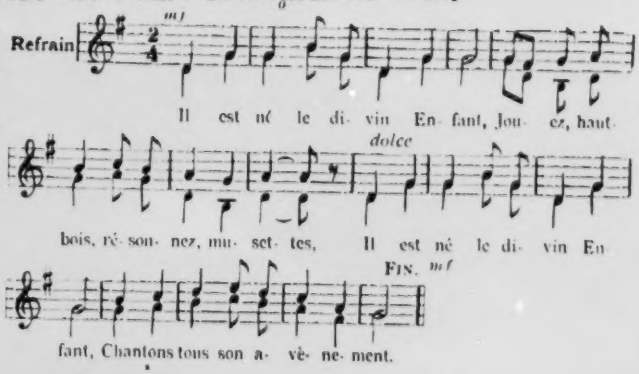


Enfin, tout était préparé! On avait mis les cadeaux sous l'arbre. Chaque enfant recevait une orange, du raisin, du sucre d'érable que le grand-père avait mis dans de jolis moules, forme de livre, église, etc... Grand-mère avait fait de belles mitaines, des bonnets, et des chaussettes bariolées. Aussi, il y avait des raquettes pour ceux qui n'en avaient pas.

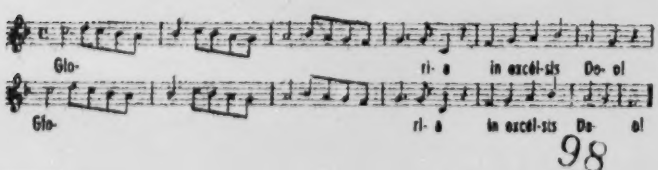
La table était mise pour le réveillon: au centre, une belle bûche de Noël entourrée de branches de sapin qui parfumait la pièce, toutes sortes de mets délicieux.

Les rancunes et les mésententes étaient oubliées pendant le Temps des Fêtes. On rencontrait parents et amis, et à tous on offrait nos voeux; ensuite on buvait un bon verre... tous les soirs, on se réunissait dans la Grande Chambre pour chanter les beaux cantiques de Noël.





LES ANGES DANS NOS CAMPAGNES



NOUVELLE AGRÉABLE

—1—

En cette nuit le Christ est né
C'est pour nous qu'il s'est incarné
Venez fêter. En chœur chantez
La joie de sa naissance.

—2—

En cette nuit le Christ est né
Il rend l'espoir au monde entier
Venez chercher et partager
La paix de sa naissance.

℟. Nouvelle agréable, un Sauveur-enfant nous est né.
C'est dans une étable qu'il nous est donné.

LE JOUR DE L'AN

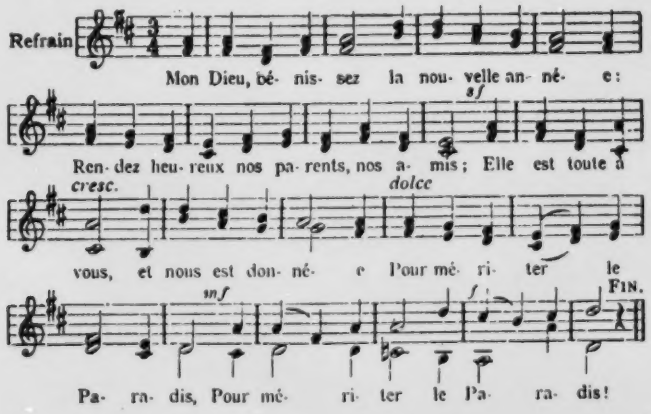
C'est le jour des Voeux! La tradition acadienne a consacré le jour de l'an à la famille. A la messe, le prêtre bénit tous ses paroissiens et recommande aux parents de bénir leurs enfants. On se donne une poignée de main à la porte de l'église, on s'embrasse en disant: Bonne Année, et le Paradis à la fin de vos jours- J'te la souhaite bonne et heureuse... A Happy New Year!

Chez Nous, on se réunit dans la Grande Chambre. C'est le moment solennel: on s'agenouille, puis on entend la voix de grand-père: "Je vous bénis, au nom du Père, et du Fils, et du Saint-Esprit, ainsi soit-il." Grand-père faisait une petite croix sur le front de chacun et embrassait papa et maman sur les deux joues. Tous les membres de la famille s'embrassaient, ensuite on distribuait les étrennes.

La salle à dîner était pleine à craquer... dans la cuisine on pouvait entendre les bancs approcher annonçant que l'on fait asseoir les enfants à la grande table de cuisine. Sur la table il y a un gros 'dindon sauvage' - il est entou ré de farce, décoré de belle gelée à la menthe, des légumes et des salades, la Bûche, du sucre d'érable, des noisettes. On prend un verre et on le lève en disant: "A votre santé!" On se régale...

Le Jour de l'An, les filleuls venaient offrir leurs voeux à parrain et à marraine. Nos parents en avaient une quarantaine... les familles étaient grandes, et les gens disponibles étaient souvent demandés. Nos parents ne refusaient jamais de rendre service à qui demandait.

Vers quatre heures, papa disait à mon frère: "atelle la Grise, on s'en va chez le beau-père"...Là, on recevait une seconde bénédiction, on mangeait et on s'amusait bien avec les cousins et les cousines, mais c'était le temps du retour. Il fallait chauffer des briques pour mettre dans le traineau car il faisait si froid - sur les genoux, une peau d'ours, et on s'en va: "gid-dap la grise"... quel beau Jour de l'An. On s'en souviendra longtemps... de tout coeur on chante en s'en allant:



L'EPIPHANIE

L'Epiphanie, c'est la fête de la manifestation du Christ aux gentils, et particulièrement aux Mages. Les Rois Mages ont suivi l'Etoile et sont allés adorer le Christ. Parce qu'ils ont cru, ils l'ont vu.

C'était fête d'obligation! Après la messe, tout le monde se dirigeait vers la Crèche pour voir les nouveaux personnages. Ils étaient si jolis avec leurs vêtements ornés d'or et de pierreries!

La fête était aussi observée à la maison. On faisait un beau gateau et on y inserrait un pois et une fève qui désigneraient le Roi et la Reine de la fête. Ces derniers devaient règner jusqu'au treize janvier, fête du retour des Rois. L'observance de toutes ces belles coutumes était importante chez nous, et nous en gardons un précieux souvenir.

LA VISITE DE M. LE CURE

Après les Fêtes, le Curé faisait sa visite paroissiale. Tout d'abord il fallait faire le grand-ménage dans le "bord-d'en-avant" car on ne s'en servait pas souvent en hiver, et c'était là que la famille "endimanchée" s'assemblait pour recevoir le bon Curé. Il fallait aussi déblayer la porte d'en avant qu'on ouvrait seulement pour les grandes occasion, car il y avait trop de neige.

En entrant, le Curé trouvait la famille agenouillée pour recevoir sa bénédiction. Il s'informait de tous et de chacun. Il donnait des conseils et avant de partir il donnait une médaille ou une image aux enfants. Papa lui remettait une enveloppe qui contenait la "Quête de l'Enfant Jésus" une quête annuelle. Ceux qui n'avaient pas d'argent payaient le Curé en "effets": des poules, lièves, patates, lard salé, oeufs, etc. etc... même une catalogne ou un tapis tressé. Le bon Curé rentrait à la Curé les mains froides mais le coeur chaud, car il avait été l'objet de la bonté de tous ses chers, chers paroissiens.

LA FETE DE LA PRESENTATION DE JESUS ET DE LA PURIFICATION DE MARIE

L'Eglise célébrait cette fête, aussi appelée Chandeleur, le 2 février. En ce jour, les paroissiens se faisaient un devoir d'assister à la messe, et de se procurer des chandelles dont on se servaient en cas de maladie, de mort, et pour se protéger de la foudre et des intempéries.

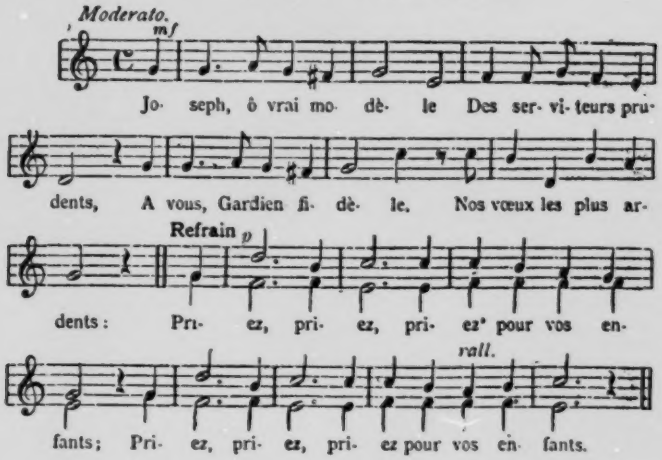
La fête, comme bien d'autres, est reportée au dimanche, mais il y a encore des familles qui se font un devoir de se procurer des chandelles et qui s'en servent pieusement.

La fête de Jésus et de Marie avait aussi son côté profane comme bien d'autres fêtes chez nos ancêtres. On faisait des crêpes qu'on mangeait avec du sirop d'érable, et de la tire à la 'm'lasse': un peu de sucre, une tasse de mélasse, une cuillérée de vinaigre - le bonbon est vite fait...

LE MOIS DE SAINT JOSEPH

Saint Joseph, c'était le vrai modèle du père de famille, et il était honoré dans tous les foyers. Sa fête était célébrée le 19 mars et on s'y préparait par une grande neuvaine. Pendant le mois de mars, après la messe, le prêtre récitait la prière: Nous recourrons à vous ... on chantait:

Joseph, ô vrai modèle.



L'ANNONCIATION

La nouvelle Liturgie a aussi changé la date de cette belle fête qui se célébrait le 25 mars. La fête de l'Angélus a toujours eu une signification spéciale: la cloche de l'Eglise sonnait à six heures du matin et à six heures du soir, de même qu'à midi pour nous rappeler ce grand événement. Les familles avaient la pieuse coutume de s'arrêter pour réciter les belles paroles de l'Angélus. Au son de la cloche, le cultivateur arrêtait, enlevait respectueusement son chapeau pour réciter l'Angélus. Les passants s'arrêtaient aussi au son de la cloche...

LE MARDI GRAS

Ce jour-là, on avait un congé. On faisait de la 'tire à la m'lasse' et des crêpes. C'était Carnaval! On se déguisait pour aller chez les voisins. On chantait, on dansait, et les gens payaient la "traîte" (treat) avec des bonbons et de la tire, etc. A minuit, tout était fini... Le Carême autrefois était vraiment un temps de pénitence.

LE CAREME

Le Carême commençait et commence encore par l'imposition des cendres: "Souviens-toi, ô homme, que tu es poussière et que tu retourneras en poussière" (Gn. 3, 19). Pendant ce saint temps, tous ceux qui pouvaient jeûner, le faisaient à moins de dispense. On s'abstenait aussi de viande le mercredi et le vendredi. Les enfants se privaient de bonbons, et s'efforçaient d'assister à la messe tous les jours. Pour les adultes, c'était de se priver de tabac, de boissons alcooliques, et d'amusements mondains.

Pendant le Carême, il y avait toujours une grande retraite paroissiale, et le prédicateur avait le don de ramener au bercail bien des brebis perdues... Dans ce temps-là la peur de l'Enfer touchait même le plus endurci - peur salutaire...

Vers la fin du Carême, les bûcherons descendaient du bois pour aller se confesser. On raconte une histoire amusante qui s'est passée à Van Buren: le père Janisson, curé de St-Bruno de 1896-1912, venait d'arriver à Van Buren. Il arrivait de France et ne connaissait pas les expressions françaises des Acadiens. Un jour, après une longue séance de confessions, il entre au presbytère et demande au vicaire: Est-ce qu'il y a une usine de brosses à Van Buren?" Le vicaire répond négativement... Plus tard, on a découvert que nos bons bûcherons s'étaient accusés d'avoir pris une, deux, trois, et quatre "brosses" (s'enivrer). Alors le père Janisson demandait: "Avez-vous restitué?" Ils répondaient: " gosh oui", car pour eux ça signifiait "vomir" et non pas "rendre"... Le père passa plusieurs années Chez Nous et il eut le temps d'enrichir son vocabulaire...

LA SEMAINE SAINTE

Autrefois, on se servait de branches d'épinette comme rameau, et on en mettait dans toutes les pièces de la maison ainsi que dans l'écurie pour se protéger de la foudre et de l'incendie.

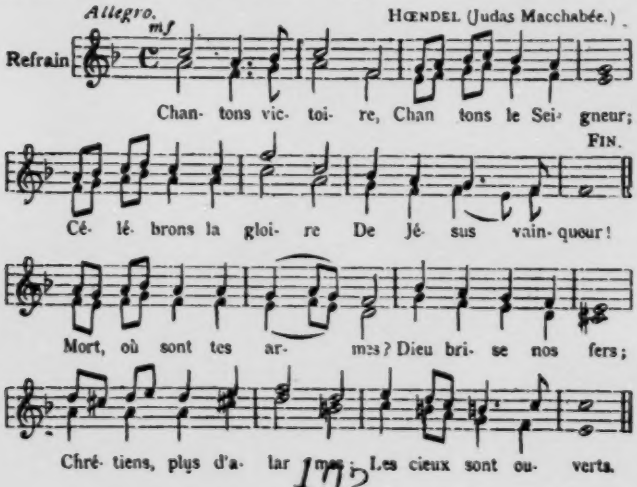
Les cérémonies de la Semaine Sainte avaient lieu le matin et la famille se faisait un devoir de faire le nécessaire soit à la ferme, soit à la maison, et de se rendre à l'église pour toutes les cérémonies. Au Gloria du Jeudi-saint, la cloche "s'en allait à Rome" pour revenir au gloria du Samedi-Saint - les enfants le croyaient fermement -. Le Carême finissait le samedi-saint à midi.

PAQUES

Le Christ sort victorieux du tombeau! La terre est sauvée! La Nature est en fête! C'est le Printemps!

Avant le lever du soleil, mon père allait au ruisseau chercher de "l'eau de Pâques", qui, disait-on, avait la vertu de ne jamais se corrompre, et pouvait guérir bien des maux. Il fallait la prendre à rebours du courant, et cela, juste avant le lever du soleil. Avant d'en boire, il fallait faire le signe de la croix.

La messe était si belle avec ses Alleluia - on chantait et on chante encore si bien à Van Buren - Chantons Victoire, Alleluia!

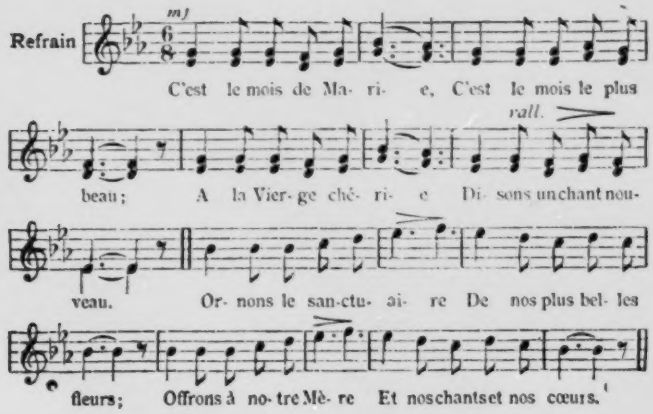


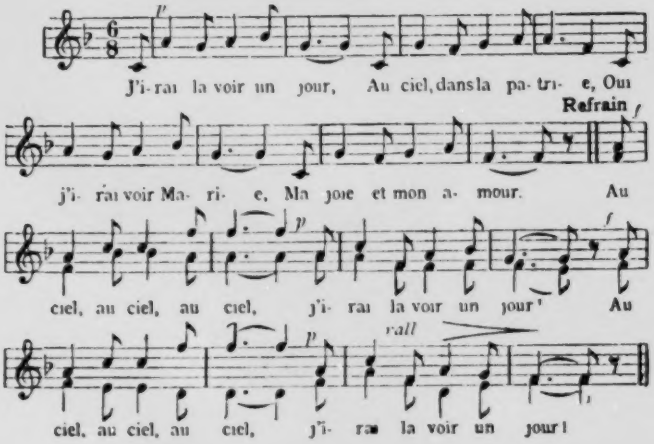
Le premier **dimanche** de mai, c'était la fête des enfants. Les parents amenaient les petits pour les faire bénir, ensuite il y avait une procession à l'extérieur. On se rendait sur la terrasse du presbytère où il y avait une magnifique statue de la Vierge. Une Enfant de Marie, vêtue de blanc, couronnait la Vierge avec une couronne de fleurs des champs et tous chantaient:

Bonne Marie, je te confie
Mon coeur ici-bas,
Prends ma couronne,
Je te la donne;
Au ciel n'est-ce pas
Tu me la rendras? (bis)

Pendant ce temps, tous les enfants faisaient geste d'offrande, car tous portaient une couronne de fleurs. C'était touchant!

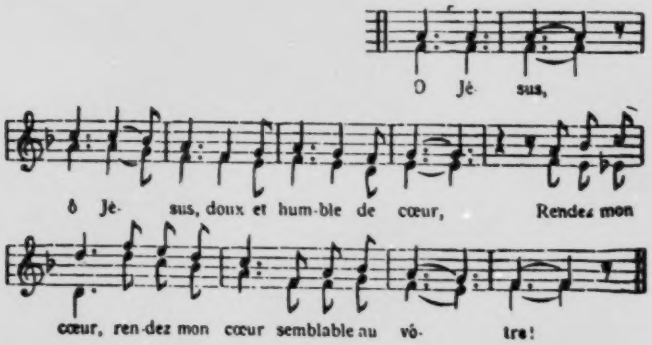
Pendant le mois de Marie, il y avait une cérémonie tous les soirs à l'église: chapelet, litanies, lecture sur les Apparitions de la Vierge et de beaux cantiques. Pour l'ouverture on chantait "C'est le mois de Marie", et à la fin de ce beau mois on chantait l'incomparable "J'irai la voir un jour."





MOIS DU SACRE COEUR

Le mois de juin était consacré au Sacré-Coeur de Jésus. Pendant ce mois, il y avait la cérémonie de "L'Intronisation du Sacré-Coeur" pour les familles qui le désirait. Le prêtre, après la cérémonie de l'intronisation, placait une grande image du Sacré-Coeur dans la Grande Chambre et tous chantaient



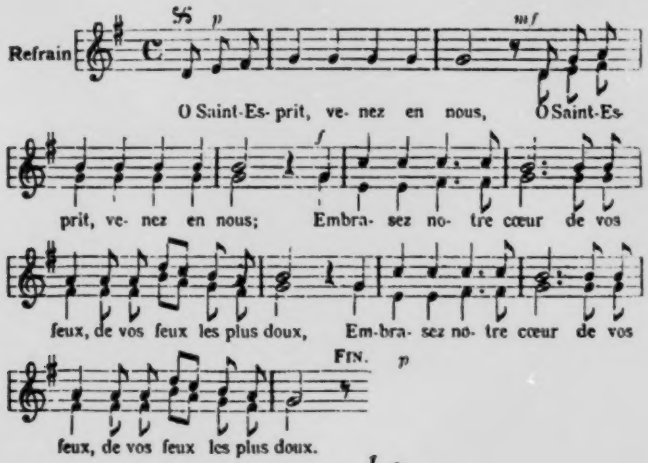
L'ASCENSION

Les trois jours qui précédaient cette fête étaient appelés Rogations: prières publiques et processions faites pour attirer les bénédictions sur les champs. Le prêtre bénissait les semences avant la messe, et les fermiers faisaient dire des messes pour "les biens de la terre".

L'Ascension était fête d'obligation, et il y avait ordinairement en ce jour la première communion des Petits. Le soir, on commençait la neuvaine préparatoire à la fête de la Pentecôte. A l'école, on faisait une sérieuse étude des Dons de l'Esprit.

LA PENTECOTE

On avait une grande dévotion au Saint-Esprit, donc, ce n'est pas comme certains gens sont portés à croire - une découverte... A la maison, si on ne pouvait pas résoudre un problème, maman disait: "demande au Saint-Esprit de t'éclairer", et ça marchait. La Pentecôte, c'était la fête de la lumière, fête de l'espérance. L'Esprit Saint nous donnerait les dons nécessaires pour réussir dans la vie. Le Cantique préféré chez nos ancêtres était:



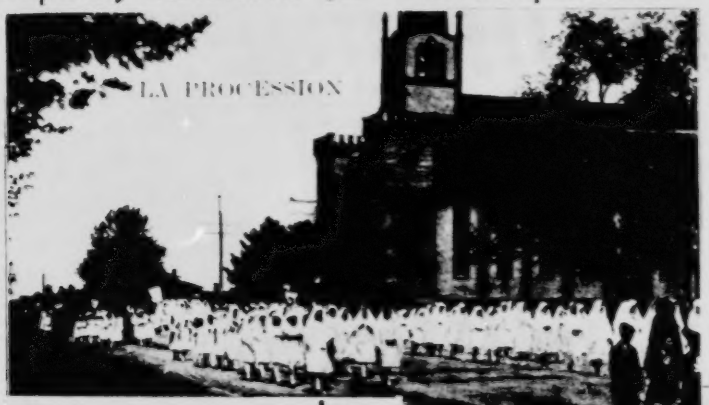
194

LA FETE-DIEU

Au début de la Colonie, la Fête-Dieu était la fête patronale des Sauvages. La procession du Saint-Sacrement avait pour eux un charme particulier. Ils l'appelaient "La Sainte Parade"... et ils y venaient décorés d'étoiles multicolores et brillantes, armés d'éperons et de mousquets, comme pour une parade militaire. Ils saluaient l'Élévation par une décharge d'artillerie, et tous chantaient de tout coeur en leur langue "O Salutaris", ensuite, ils passaient la journée à se réjouir. A la fin de la journée, ces braves gens étaient trop joyeux-ils arrivaient toujours à se procurer de l'alcool...

La tradition se perpétua chez nous. La fête était reportée au dimanche pour que tous les paroissiens puissent participer. Il y avait une procession après la grand'messe, et les paroissiens accompagnaient le Saint-Sacrement à travers les rues pour se rendre au reposoir qui était préparé chaque année chez l'un ou l'autre des paroissiens. Quel beau défilé! Les Enfants de Choeur en avant avec la croix, ensuite un groupe d'enfants d'école avec de beaux drapeaux; les Enfants de Marie; les Dames de Sainte-Anne; les Ligueurs, tous avec de belles bannières et uniformes; La Fanfare, les Chevaliers de Colomb avec épée; la Garde d'Honneur; les fleuristes, qui au son de la claquette, lancent vers le Saint-Sacrement, de jolies fleurs. En dernier lieu, le Curé qui porte dignement, sous le dais, le Saint-Sacrement, entouré d'Enfants. Ces derniers balancent doucement l'encensoir.

Tout le long du parcours, les maisons étaient décorées, et sur le trottoir les visiteurs regardaient curieusement le beau défilé. La fanfare jouait ses plus belles marches, et les paroissiens récitaient le chapelet, chantaient. Quel touchant spectacle!


LA PROCESSION

L'ARRIVÉE AU REPOSOIR

MOIS DE SAINTE ANNE

- Mois de Juillet

Le mois de Juillet nous apporte une fête, chère au coeur des Américains! La belle fête de l'Indépendance que nous célébrons le 4 juillet est une fête patriotique qui a pour nous une signification religieuse.

Elle nous rappelle l'arrivée de nos Ancêtres en Acadie. Ils ont vaincu parce qu'ils avaient la foi, et cette foi en Dieu a édifié le pays avec des pierres si solides que malgré toutes les traverses, rien n'a pu l'ébranler.

Vive notre beau Pays et ses glorieux fondateurs en cette année du bicentenaire!

La Fête de Sainte-Anne

Le 26 juillet, tous ceux qui le pouvaient allaient à Ste-Anne du Madawaska, mieux connue sous le nom de "La P'tite Sainte Anne". La grande Ste-Anne se trouve à **Beaupré**, près de Québec... Cette dévotion nous est venue de France, et elle était si profonde qu'on a voulu édifier un sanctuaire en son honneur.

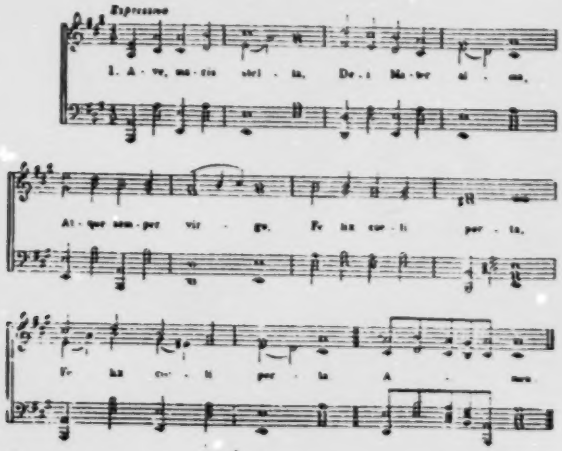
Chaque année on se préparait par une grande neuvaine, et le jour de la fête il y avait plusieurs messes à Ste-Anne du Madawaska et un dîner. C'est là que tous les Acadiens se rencontraient. C'était une journée inoubliable! C'était une fête de famille, et les frontières disparaissaient... Le petit sanctuaire est resté célèbre, et même aujourd'hui on prépare la fête par des prières spéciales.

LA FETE DE L'ASSOMPTION

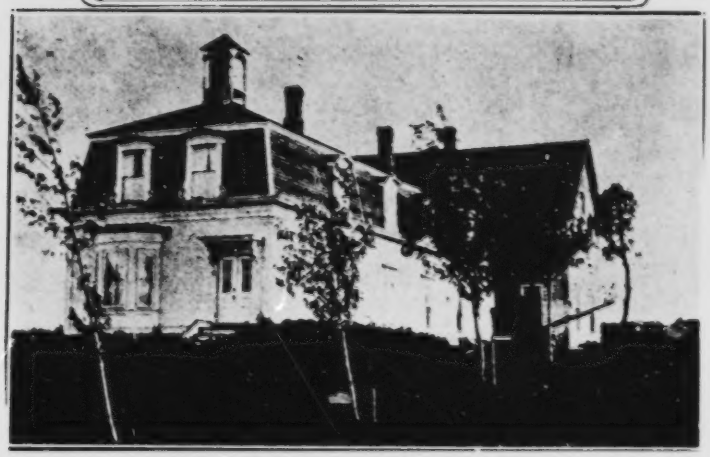
La deuxième convention des Acadiens eut lieu à Miscouche, I.P.E. en 1883, et c'est à cette convention que le drapeau tricolore avec étoile jaune dans le bleu fut choisi comme drapeau national des Acadiens, et que la fête de l'Assomption devint fête patronale. C'est donc une **fête spéciale - chez** nous, doublement: tout d'abord, c'est la fête de Marie, notre Mère. Aussi, les Acadiens ont choisi comme hymne, "L'Ave Maris Stella", l'Etoile de la mer qui les a si souvent protégés dans les débuts de la Colonie.

Le premier drapeau fut fait par Madame Alphée Beliveau (Marie Babineau) et on peut le trouver au Musée de Notre-Dame de l'Assomption de Moncton, N.B. La devise des Acadiens est "Surge Acadia".

Ave, Maris Stella

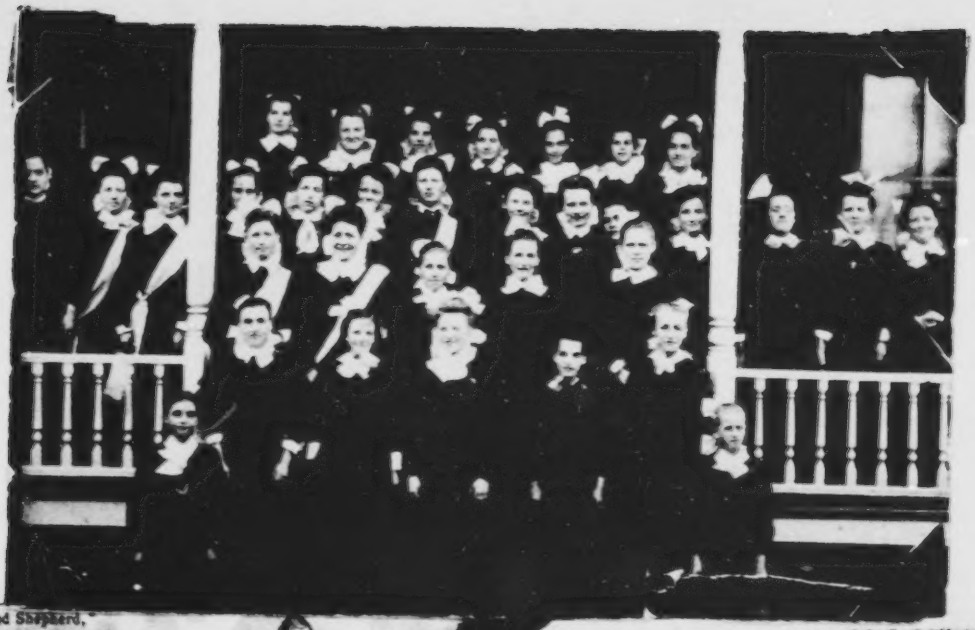


Nous, les anciennes, avons tout d'abord fréquenté la première école. Ensuite, la seconde, brûlée en 1924, et enfin, l'Ecole du Sacré-Coeur ...

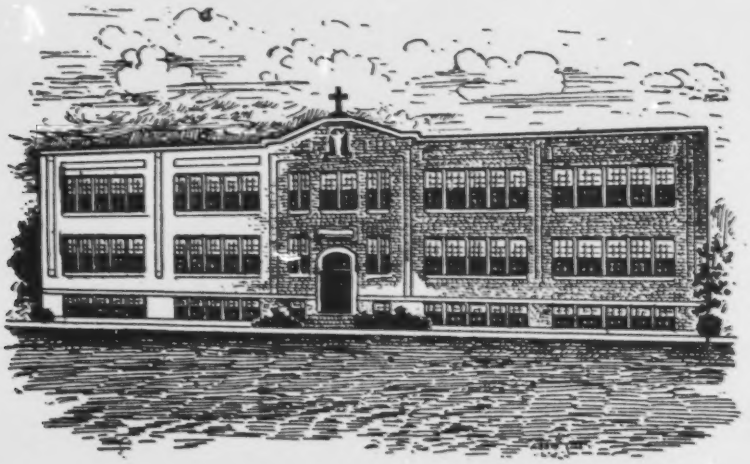


LA PREMIÈRE ÉCOLE (Fondation sur la côte)

SŒURS DU BON-PASTEUR, 1891-1912



DEUXIÈME ÉCOLE (brûlée en 1924)



Sacred Heart High School
Van Buren, Maine.

"L'ERE DU PROGRES INTELLECTUEL"

"Pendant que le progrès matériel envahissait à la vapeur le pays de nos pères - que tout ce tintamarre laissait sceptiques - le Maine Acadien prenait les devants pour la culture intellectuelle. En 1871, à la demande du peuple et par les efforts du major Dickey de Fort Kent, représentant de la localité à la législature, les autorités scolaires de l'état dotèrent la région d'une école... une école normale."

Cette école était tout d'abord tenue alternativement à Van Buren et Fort Kent afin d'accommoder les districts ruraux. Il y avait eu des instituteurs ambulants au Madawaska, mais c'était pour une minorité seulement. Alors, c'est vraiment en 1871 que débuta l'ère du progrès intellectuel au Madawaska.

En 1886, on établit en permanence à Fort Kent, l'Ecole Pédagogique sous le nom de "Madawaska Training School". Aujourd'hui, nous avons l'honneur de l'appeler "University of Maine at Fort Kent"...

Ce fut aussi en 1886 qu'était édifié le Collège St.-Bruno, premier collège classique au Madawaska. En septembre 1887, ce collège ouvrait ses portes à 35 élèves. En 1899, le collège recevait le droit de conférer les premiers degrés universitaires.

Les Pères Maristes s'occupaient de l'éducation des garçon, mais l'éducation des filles n'était pas négligée. En 1892, les Soeurs de Bon Pasteur de Québec prenaient la direction d'un couvent paroissial pour jeunes filles. On y donnait les cours élémentaires et secondaires.

Ces deux écoles pour garçons et filles étaient des écoles bilingues à la gloire des Franco-Américains, descendants d'Acadiens. Ces institutions ont été le rempart de la culture française. Aussi, les Arts n'étaient pas négligés et dès le début on offrait une culture qui n'était pas à dédaigner...

Ce fut une étape extrêmement importante qui débutait en 1871. On formait déja des instituteurs qui pourraient aller transmettre leurs connaissances même dans les villages les plus éloignés du comté. C'était l'avenir du pays!

L'année où l'on établit l'Ecole Pédagogique à Fort Kent, il y avait parmi les finissants un nommé Joseph Cyr, fils de Francis "Croc" Cyr. Il devint instituteur, et pendant plusieurs années fut surintendant des écoles du Madawaska. Certains documents intéressants concernant l'éducation des maîtres vers 1885 nous ont été transmis par Anne-Marie "Cyr" Atwell, fille de l'oncle Joseph.

Les documents qui vont suivre sont intéressants. Le bulletin de 1883 porte la signature de Vital Cyr, premier directeur de l'Ecole Pédagogique et aussi, de Mary Noland. Vital Cyr acquit une renommé qui dépassa les limites du Maine. On dit qu'il était le type de professeur accompli, et qu'il répandait autour de lui une influence salutaire. Mary Noland était une grande éducatrice dont le souvenir restera toujours vivant chez ceux qui ont eu le privilège de la connaître.

St. Mary's College, Van Buren, Me.

Si nous regardons les matières au programme en 1883, nous trouvons tout simplement: lecture, épellation, arithmétique, géographie, grammaire, histoire, conduite. Le dernier bulletin, celui de 1886, année de la graduation de l'oncle Jos, il y a en plus la physiologie, l'algébre et la philosophie.

En 1891, les conditions requises pour enseigner étaient: une bonne réputation, un bon caractère, et avoir réussi l'examen sur les matières indiquées sur le Certificat... le salaire de Joseph Cyr en 1891 était - $22.00 par mois et nous trouvons aujourd'hui des professeurs qui gagnent $1000 et plus... Les autres documents indiquent que Joseph fut aussi notaire, greffier et juge dans les comtés du Maine. Ces documents démontrent que nos ancêtres acadiens encourageaint l'Education...

The EXCELSIOR REPORT CARD

The co-operation of parents is earnestly solicited by the teacher, in order to secure the best results in the schoolroom. To this end parents are requested to examine this Report Card carefully each week and, after signing it on the back, return it to the teacher.

This Card will indicate the progress the pupils are making, their regularity of attendance, and deportment.

All Rank is on a scale of 100. Less than 75 is unsatisfactory.

Olaye M. Goselaud, Teacher

(Copyrighted.)

RANK, DEPORTMENT, Etc.

Joseph F. Cyr 1883

Studies, Etc.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Term.
Reading,	90	90	90	90	90	93	94	95	96	96	96	97	97		
Writing,															
Spelling,			100	90	100	100	100	100	100	80	100	80	50		
Geography, Phil.	90	90	91	95	92	93	93	93	92	92	91	91	93		
Arithmetic, Algebra	85	85	80	85	87	90	93	94	95	96	96	96	97		
Grammar,	90	90	87	87	90	93	93	94	92	92	92	92	92		
History	96	97	98	90	92	98	90	91	90	91	92	90	91		
Physiology			85	85	85	90	92	93	95	95	96	97	97		
1-2 Days Absent,								2							
Deportment	98	98	99	99	100	98	98	99	99	99	98	100	99		

Teacher's Certificate.

St John Plantation April 3 1891.

This Certifies, *That the bearer,* Joseph F. Cyr *is known as a person of good moral character, and having passed a satisfactory examination in the following branches with the annexed results, is recommended and authorized to instruct the* Youth of St John Plantation for *School in district No.* 7. *Town of* St John Pl. at $22.00 per month including Board

Spelling,	10	Geography,	10
Reading,	10	History,	10
Writing,	8	Physiology,	10
Arithmetic,	10	Book-Keeping,	10
English Grammar,	10		

his
Frank + Bumby
mark
Duncan Sinclair

S. S. Committee, Town of

110

EXPLANATION—No. 10 signifies very good. No. 8, good. No. 5, medium. No. 3, poor. No. 1, very poor.

Register of Deeds
Peter C. Keegan
Dedimus P
Jan 1 - 1902

State of Maine.

To Joseph F. Cyr of Frenchville

In the County of Aroostook,

GREETING:

In conformity *with the provisions of the Revised Statutes, the Governor and Council have examined the returns of votes, duly made to the office of the Secretary of State, for* **County Officers**; *from which they have determined and declared you to have been duly elected*

REGISTER OF DEEDS
Northern Dist

John E. Hill

within and for the County of Aroostook *for the term of four years, commencing on the first day of January, A. D. 1903.*

L'Oncle Joseph

In testimony whereof, *I have caused the seal of the State to be hereunto affixed, this* 29th *day of* October *in the year of our Lord one thousand nine hundred and* two *and of the Independence of the United States the one hundred and* 27th.

Bruce Boyd *Secretary of State.*

Le Mois du Rosaire

Chaque soir, il y avait récitation du chapelet, lecture, bénédiction, et un cantique. A la maison, on récitait le chapelet en famille. On dit que c'est monotone de dire Ave, Ave, Ave, cependant, que de faveurs ont été obtenues par la récitation du chapelet.

Mystères joyeux

1. *Annonciation.*
A l'humble Marie,
Un ange du ciel
Annonce la vie
De l'Emmanuel.

2. *Visitation.*
La douce visite
Que fait ta bonté,
O Marie, invite
A la charité.

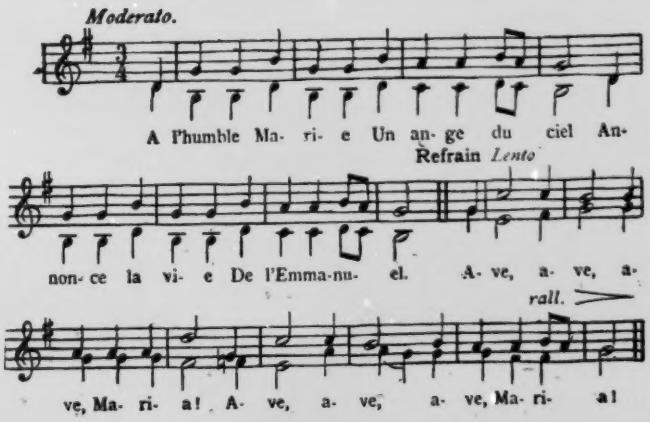
3. *Nativité de N. S.*
J'adore, ô ma Mère,
Un Dieu, faible enfant;
Il s'est fait mon frère,
Ce Roi tout-puissant.

4. *Purification.*
Je vois dans le Temple
La Vierge et son Fils;
Pour donner l'exemple
Un Dieu s'est soumis.

5. *Recouvrement de Jésus.*
J'apprends de Marie
A chercher Jésus;
Je veux de ma vie
Ne le perdre plus.

NOTRE-DAME DU ROSAIRE

70. À l'humble Marie.



LA TOUSSAINT

La fête de la **Toussaint** était fête d'obligation. Les anciens disaient que quiconque labourait le premier novembre, verrait du sang dans le sillon. L'après-midi, il y avait une procession au cimetière et on commençait les visites pour les défunts, et continuait le lendemain, jour des morts. Le prêtre disait trois messes, et la cloche de l'église sonnait à chaque heure. Cela pour rappeler aux fidèles la nécessité de prier pour les défunts.

LA FETE DE RECONNAISSANCE "THANKSGIVING DAY"

Il ne faut pas oublier une fête qui a lieu le **dernier** jeudi de novembre, et qui est devenue importante Chez Nous - c'est la Fête de la Reconnaissance **qui fut instituée au moment où nos ancêtres étaient victimes de toutes sortes de malheurs dans les débuts de la Colonie.**

Thanksgiving Day, c'est un petit Noël. La journée commence par la participation à la sainte messe pour remercier Dieu de tous ses bienfaits. Ensuite, ça se passe en famille. Le dîner est semblable à celui de Noël.

Nous pourrions dire avec justesse que nous célébrons cette année le "tricentenaire" de cette belle fête. Voici la proclamation qui fut faite dans notre pays le 20 juin 1676

The First Thanksgiving Proclamation
(June 20, 1676)

The Holy God having by a long and Continual Series of his Afflictive dispensations in and by the present Warr with the Heathen Natives of this land, written and brought to pass bitter things against his own Covenant people in this wilderness, yet so that we evidently discern that in the midst of his judgements he hath remembered mercy, having remembered his Footstool in the day of his sore displeaseure against us for our sins, with many singular Intimations of his Fatherly Compassion, and regard; reserving many of our Towns from Desolation Threatened, and attempted by the Enemy, and giving us especially of late with many of our Confederates many signal Advantages against them, without such Disadvantage to ourselves as formerly we have been sensible of, if it be the Lord's mercy that we are not consumed, It certainly bespeaks our positive Thankfulness, when our Enemies are in any measure disappointed or destroyed; and fearing the Lord should take notice under so many Intimations of his returning mercy, we should be found an Insensible people, as not standing before Him with Thanksgiving, as well as lading him with our Complaints in the time of pressing Afflictions:

The Council has thought meet to appoint and set apart the 29th day of this instant June, as a day of Solemn Thanksgiving and praise to God for such his Goodness and Favour, many Particulars of which mercy might be Instanced, but we doubt not those who are sensible of God's Afflictions, have been as diligent to espy him returning to us; and that the Lord may behold us as a People offering Praise and thereby glorifying Him; the Council doth commend it to the Respective Ministers, Elders and people of this Jurisdiction; Solemnly and seriously to keep the same Beseeching that being perswaded by the mercies of God we may all, even this whole people offer up our bodies and souls as a living and acceptable Service unto God by Jesus Christ.

THANKSGIVING GREETINGS

LA FIN DE L'ANNEE LITURGIQUE

L'Année Liturgique arrive à sa fin... Nous avons parlé des fêtes de l'année, cependant, il ne faudrait pas oublier de rappeler d'autres "grands événements de la Vie" qui se succèdent normalement, et qui font partie de l'année liturgique - Nous voulons parler **de la "Naissance"** *de "l'Adolescence", la "Vie d'Adulte", et la "Dernière Maladie", et "La Mort".*

Nous finirons la Liturgie par quelques détails sur notre belle paroisse de St-Bruno...

LES GRANDS EVENEMENTS DE LA VIE

La fécondité des berceaux était la grande richesse chez nous. Les naissances se succédaient avec rapidité, et on accueillait le nouveau-né avec une grande joie. Le Ber n'avait pas le temps de se reposer...

A l'occasion d'une naissance, on envoyait les enfants chez la tante ou chez le voisin: "les sauvages" venaient... c est eux qui apportaient les bébés, et avant de partir ils cassaient la jambe de maman ... c'est pour cela qu'en revenant à la maison les enfants la trouvaient au lit, et il y avait un nouveau bébé dans le ber...

Dès le lendemain, on faisait baptiser le bébé. On choisissait parmi 'les proches' un parrain et une marraine, ou l'on demandait un voisin qui était toujours disponible. Chaque enfant recevait trois noms. Lors du baptême, la cloche sonnait à toute volée selon la somme versée au bedeau... pour deux piastres, il sonnait une heure...

Le bébé était si joli avec sa longue robe blanche et sa "capuche" - On conservait le trousseau dans le coffre de cèdre pour un "prochain" événement. Après le baptême, les "compères" revenaient à la maison et on leur offrait un bon goûter, et un bon "coup de gin"...

L'ENFANCE ET L'ADOLESCENCE

Ces périodes de la vie étaient entremêlées de travail et d'amusements. Tous les membres de la famille acadienne partageaient les divers emplois de la maison et de la ferme. Les petits s'occupaient des poules, des jeunes agneaux, et autres simples responsabilités. Les filles s'occupaient surtout des travaux de la maison, mais elles allaient aussi travailler à l'extérieur au temps de la moisson. Dès l'âge de huit ou neuf ans, la petite fille pouvait confectionner des mets delicieux, et pouvait tricoter.

Le chapitre sur les Amusements démontre que tout en travaillant on s'amusait. La Nature, La Ferme, la Maison - tout offrait une quantité de moyens de passer le temps joyeusement et profitablement. Le grand-père fabriquait des raquettes, des skis et toutes sortes de jouets qu'il mettait à la disposition de tous les membres de la famille.

La vie était simple mais intéressante. Nous pouvons dire avec sincérité que notre Enfance et notre Adolescence à Van Buren ont été les plus beaux jours de notre vie, et nous aimons en parler lorsque nous nous rencontrons l'été...

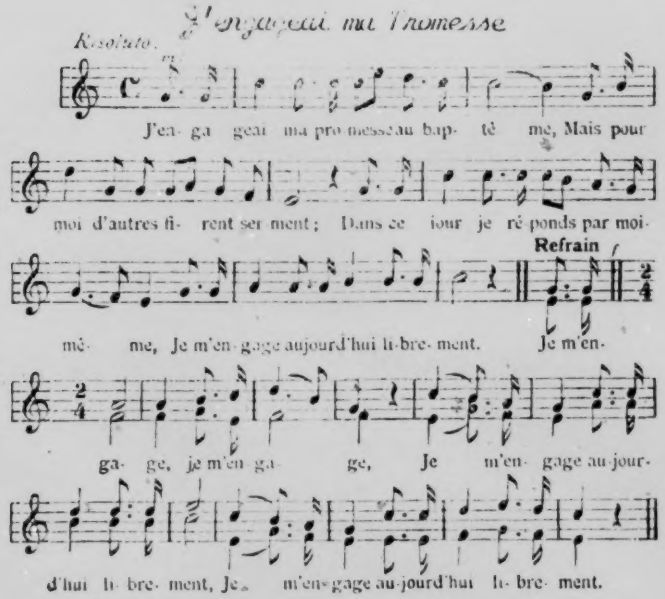
"LA GRANDE COMMUNION"

Le plus grand événement de l'Adolescence, c'était la "Grande Communion". Ça se passait vers l'âge de douze ans, et plus. "J'avais neuf ans," dit Soeur Marie-Julia (Cécile Cyr), "lorsque je l'ai faite en 1902. Il y avait une centaine de garçons et de filles et je m'en souviens comme si c'était hier..."

Au mois d'août, tous les enfants marchaient au catéchisme pour s'y préparer. Les enfants des "concessions" venaient "au bord", et des familles charitables les hébergeaient pendant les semaines de préparation. Les Soeurs enseignaient le catéchisme, puis M. le Curé venait interroger les enfants... Il fallait savoir le catéchisme de la première à la dernière page: "Qui a fait le Monde? Qui est Dieu? Combien de personnes? Récitez les dix commandements. . . etc. etc. etc. Ceux qui ne savaient pas les réponses étaient renvoyés à l'année suivante. . .

C'était vraiment une belle fête. Les filles portaient une robe blanche, un long voile, une couronne de fleurs artificielles, des bas et des souliers blancs. Les garçons portaient un habit bleu, et au bras gauche un brassard de ruban blanc.

Ce jour-là, on recevait des images, de beaux chapelets et un certificat que l'on faisait encadrer. Nos parents faisaient un beau dîner, et voulaient que ce jour reste dans la mémoire comme l'un des plus beaux de la vie. La fête se poursuivait l'après-midi. On retournait à l'église pour renouveler les promesses du Baptême. Quel beau jour!



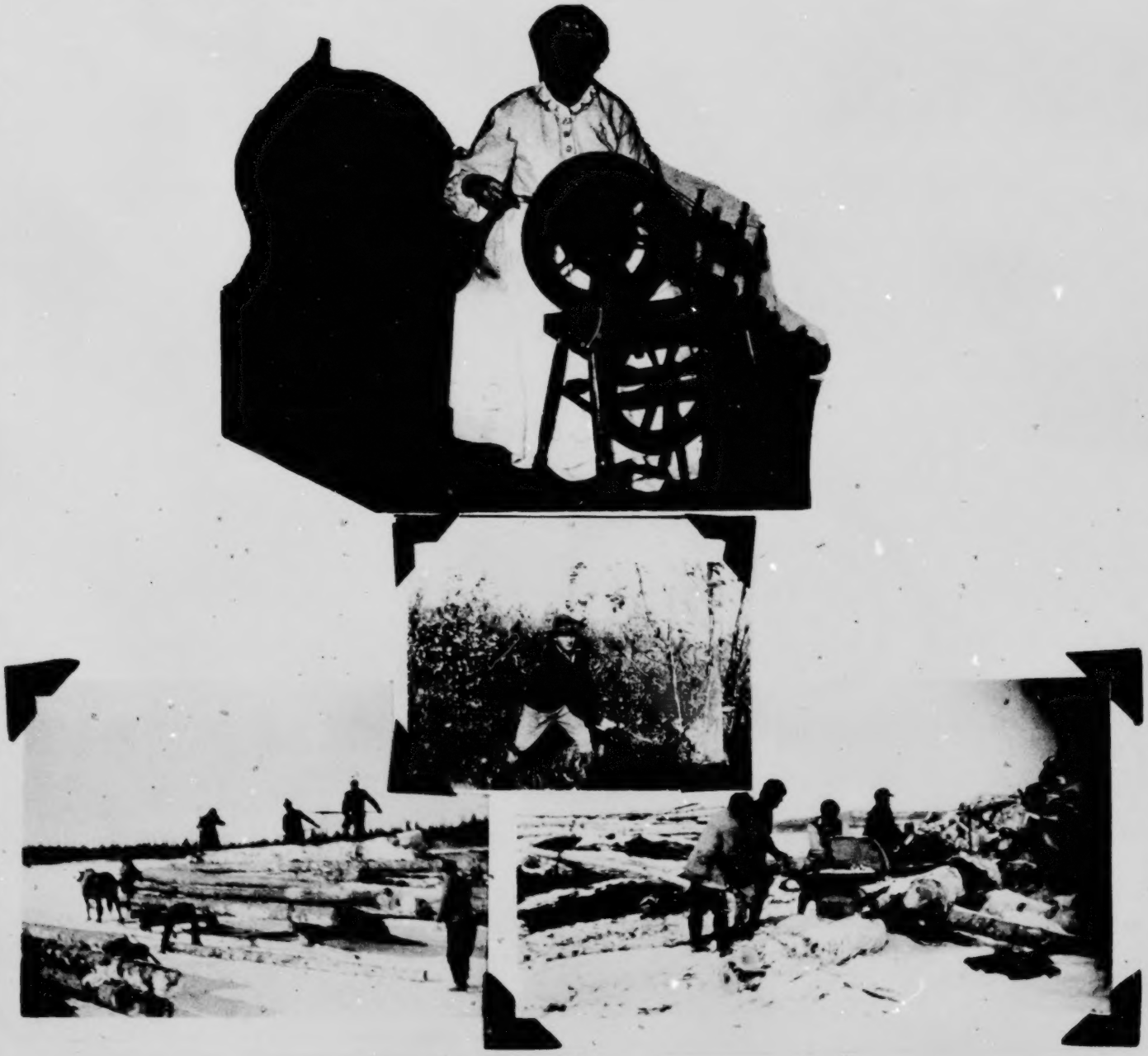
LES FREQUENTATIONS

Les fréquentations se passaient généralement sous le regard des parents. La jeune fille qui allait faire du canotage avec son ami était accompagnée de sa soeur aînée

Après les fiançailles, elle pouvait de temps en temps aller faire une promenade seule avec son "prétendu"... et même l'attendre au restaurant...

LE MARIAGE

La "grande demande", les "fiançailles", et bientôt viendrait le temps du "mariage"... Il fallait tout d'abord qu'une jeune fille sache tisser, coudre et tricoter, faire la cuisine, si elle voulait trouver un bon parti... Le garçon devait être assez fort pour abattre un arbre, couper une corde de bois, et faire la chasse et la pêche; aussi, devait-il s'assurer d'un logis , à moins que le père le garde chez lui.



Le beau coffre de cèdre était rempli de draps tissés sur le vieux métier de grand'maman: des serviettes, des nappes, des draps et de jolies courtepointes et de beaux tapis tressés. Tout était prêt! On allait chercher dans le coffre de maman la belle robe blanche, le long voile blanc, et les souliers de satin... ça sentait "la boule à mite", mais quelques heures au grand air pouvait y remédier. Il ne fallait pas oublier de porter: "something old, something new, something borrowed and something blue" - ça portait bonheur!

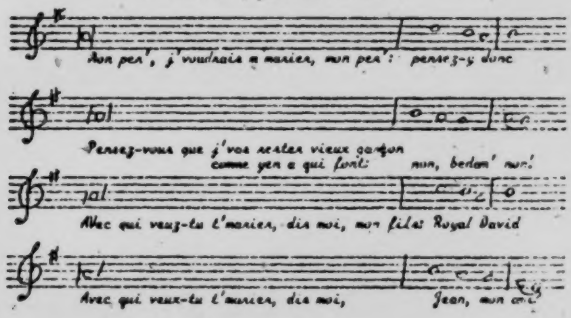
Lorsque la jeune fille était Enfant de Marie, on plaçait les fauteuils dans le sanctuaire. Avant la cérémonie, elle allait déposer le ruban bleu au pied de la Vierge, et plus tard, elle aurait l'honneur de devenir "Dame de Ste-Anne". L'église était toujours pleine à craquer - mariage ou enterrement, les paroissiens se faisaient un devoir d'y assister - pas besoin d'invitation.

Les mariés faisaient leur entrée au son de la marche traditionnelle. A la sortie, on lançait du riz car cela aussi portait bonheur. Il arrivait bien souvent que les mariés soient victimes du "charivari" qui signifiait dans ce temps de voler la mariée tandis qu'un autre groupe s'occupait du marié. On les amenait à Keegan ou à Grand Ile pour les ramener une heure plus tard. Pendant ce temps, les amies de la mariée cousaient les vêtements préparés pour le voyage de noces, et les garçons attachaient des boîtes vides et de vieilles bottes à la voiture. "On s'en souviendra longtemps," disaient les mariés en revenant...

Toute la paroisse était invitée. On entrait offrir les voeux, manger du gâteau et boire un bon verre de "home-made" vin. Les gens passaient la journée à s'amuser. On chantait toujours "Mon Per', j'voudrais m'marier"... Les mariés partaient pour le voyage de noces: Grand Sault, Caribou - et Rivière du Loup - pour les riches...

CHANSON POUR LA NOCE

"Mon Per', j'voudrais m'marier"


Mon per', j'voudrais m'marier, mon per': pensez-y donc
Pensez-vous que j'vas rester vieux garçon comme yen a qui font: non, bedam' non!
Avec qui veuz-tu t'marier, dis moi, mon fils: Royal David
Avec qui veux-tu t'marier, dis moi, Jean, mon ami

2. Avec la plus bell' fill' que j'pourrai trouver Mon Père, pensez-y donc?

   Pensez-vous que j'vas m'marier avec un vieux laideron comm' yen a qui font? Non, bédame, non!

3. Avec quoi gageras-tu ta femme dis-moi, mon fils, Royal David?

   Avec quoi gageras-tu ta femme, dis-moi, Jean, mon ami?

4. Avec des bell' bagues et pis des beaux joncs d'or Mon Père, pensez'y donc?

   Pensez-vous que j'vas la gager avec des joncs d'plomb comm' yen a qui font? Non, bédame, non!

5. Avec quoi habill'ras-tu ta femme dis-moi, mon fils, Royal David?

   Avec quoi habill'ras-tu ta femme, dis-moi, Jean, mon ami?

6. Avec d'la bell' soie pis du beau satin Mon Père, pensez-y donc

   Pensez-vous que j'vas l'habiller avec du coton comm' yen a qui font? Non, bédame, non!

7. Comment nourriras-tu ta femme dis-moi fils, Royal David?

   Comment nourriras-tu ta femme, dis-moi, Jean, mon ami?

8. Avec d'la bonn souciss' pis du bon jambon Mon Père, pensez-y donc

   Pensez-vous que j'vas la nourrir avec des cortons comm' yen a qui font? Non, bédame non!

9. Comment coucheras-tu ta femme, dis-moi fils, Royal David?

   Comment coucheras-tu ta femme, dis-moi, Jean, mon ami?

10. Sur une bell' couchett' pis un beau lit d'plume Mon Père, pensez-y donc.

    Pensez-vous que j'vas la coucher sur un vieux paillasson comm' yen a qui font? Non, bédame, non!

11. Comment embrasseras-tu ta femme, dis moi, mon fils, Royal David?

    Comment embrasseras-tu ta femme, dis-moi, Jean, mon ami?

12. Sur son beau p'tit bec sucré mon père, pensez-y donc.

    Pensez-vous que j'vas l'embrasser sur les joues ou ben sur le front, comm' les soeurs font? Non, bédame, non!

LA DERNIERE MALADIE ET LA MORT

On a parlé de Naissance, d'Adolescence, de Mariage. Il faut maintenant parler de la dernière maladie. Lorsqu'un membre de la famille était sérieusement malade, on faisait venir le prêtre qui confessait le malade, lui donnait la sainte communion, et administrait l'Extrême Onction. On surveillait le malade nuit et jour, et on récitait le chapelet, et les litanies des agonisants.

A l'annonce du décès, le prêtre faisait sonner le glas: neuf coups pour un homme, et six coups pour une femme. Alors, parents et amis savaient que le malade était décédé. Sitôt après, on allait jeter dehors l'eau que l'on trouvait dans la demeure, car disait-on, l'âme du défunt va directement se purifier avant de paraître devant Dieu... Cette superstition causait bien des ennuis car il n'y avait pas d'eau courante dans ce temps-là, et il fallait ensuite aller au ruisseau chercher de l'eau pour remplir tous les récipients de la maison...

Des voisins charitables venaient faire la toilette du défunt, qui consistait à laver le corps à l'eau tiède et de le revêtir de ses habits du dimanche Si le défunt était membre du Tiers Ordre, on l'ensevelissait dans la bure. Notre mère fut ensevelie dans la bure mariste.

On voilait les murs de la chambre mortuaire avec des draps. Sur une petite table recouverte d'une nappe blanche on mettait un crucifix, deux cierges, un rameau et de l'eau bénite pour asperger le corps. Les travaux étaient interrompus, et tous les parents étaient là pour pleurer, tandis que les voisins se chargeaient des repas. Pendant trois jours et deux nuits, parents et amis veillaient et priaient. La table de la salle à manger était remplie de mets et tout le monde se servait sans cérémonie...

LES FUNERAILLES

Autrefois, les porteurs étaient d'abord les amis du même âge. Maintenant, ce sont les fils qui portent leur père. Le service était de première, de deuxième, ou de troisième classe, selon les 'moyens' du défunt. Voici ce qu'un bon vieux de Chez Nous disait au sujet du service de première classe... Quand c'est "jack pardessus jack" (diacre, sous-diacre), "toute l'église est en noé ré, même les châssis - c'est assez beau!"

Le curé faisait la levée du corps sur le seuil, ensuite le cortège entrait à la suite du cercueil et des parents. La messe se terminait par le Libera. Puis, tout le monde se rendait au cimetière pour les dernières prières, l'aspersion de l'eau, une poignée de terre lancée sur le cercueil...

Les parents retournaient à la maison du défunt pour le dîner. On parlait du beau service, de tous les gens présents, mais on s'entretenait surtout des qualités du défunt...

LE DEUIL

La femme portait le "grand deuil" pour le décès de son mari. Cela comprenait un long voile noir rabattu pendant une année, et le voile relevé pendant une seconde année. Les hommes portaient un crêpe noir autour de leur chapeau. Les membres de la famille portaient des vêtements noirs. Pas de musique, pas de veillées pendant six mois. Tous les dimanches, la famille se rendait au cimetière. L'été, on apportait des fleurs.

Deuxième année
voile rabattu

Troisième année
vêtements noirs

ADIEU... AU REVOIR... AU CIEL!

A LA PIEUSE MEMOIRE
de

Dame Marguerite Cyr

ÉPOUSE DE
Sieur François-C. Cyr
Décédée à Van Buren, Me., le 14 février 1908
A L'AGE DE 71 ANS, 7 MOIS ET 28 JOURS.

Sa foi nous guidait, son amour nous soutenait..... .....
La tombe la cache à nos yeux.....
Mais le ciel à nos cœurs, la montre et plus sainte et plus belle.
Dieu l'a fait passer par de longues souffrances et après l'avoir purifiée comme l'or dans le creuset, Il l'a trouvée digne de Lui.

O bon Jésus, donnez-lui le repos éternel.
(7 ans et 7 quar.)
Pater... Ave... De Profundis.

C'est au mois de juin 1785, que le premier groupe d'acadiens vint jeter les bases de l'établissement du Madawaska. Dès l'été 1786, les colons reçurent la visite de l'abbé Adrien Leclerc, curé de l'Ile-Verte, et l'année suivante, ce dévoué missionnaire eut la joie de dire la messe dans la petite chapelle couverte d'écorce, érigée par les colons.

Sept ans après l'arrivée de nos ancêtres, le Madawaska obtenait permission de l'Evêque de Québec d'être érigé canoniquement en paroisse, sous le vocable de Saint-Basile le Grand. C'était le 12 novembre 1792.

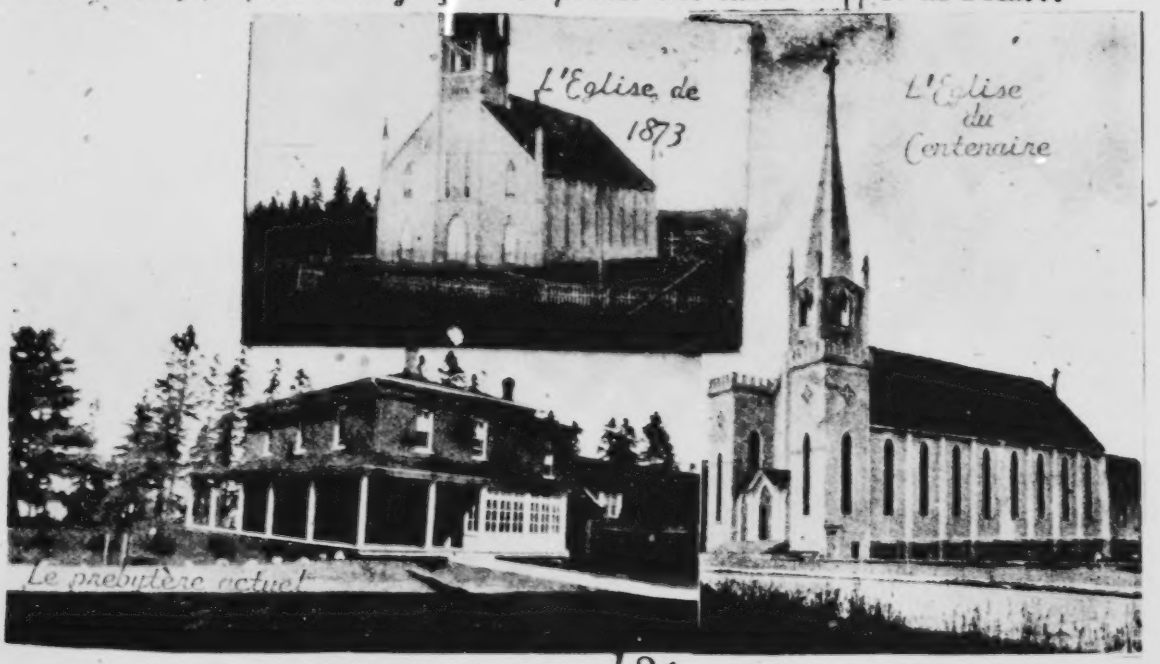
En 1820, la mission de la Grande-Rivière (Van Buren), demandait une petite chapelle à cause de l'importance qu'elle prenait, et de l'éloignement de St-Basile, la paroisse-mère. Commencée dès l'été 1826, la chapelle était terminée vers la fin de cette même année. L'année suivante, la paroisse était fondée canoniquement sous le vocable de Saint-Bruno, quoique régie par le curé Sirois de Saint-Basile.

Saint-Bruno avait son premier curé en 1838, l'abbé Gosselin, qui y demeura jusqu'en 1852. La première église était située à l'embouchure de la Grande Rivière, environ deux milles de l'Eglise actuelle.

La partie du Madawaska cédée aux Etats Unis en 1842, restait sous la juridiction de l'Evêque de Saint-Jean. Ce fut en 1870 que le Madawaska Américain passa sous la houlette de l'Evêque de Portland. Ce fut aussi en 1870 que le cimetière fut érigé et béni, et que l'on commença à préparer le déménagement de la paroisse.

L'abbé Vallée fit les plans pour une nouvelle église. Il n'y avait pas accord complet au sujet du changement de site... cependant, le changement se passa sans trop de dissensions... La nouvelle église fut ouverte au culte en 1873, et cette même année, on transportait le presbytère près de la nouvelle église. Le révérend J.B. Richer, onzième curé, fit terminer l'intérieur de l'église et de la sacristie, et fit allonger d'un tiers la flèche du clocher qu'il pourvut d'une cloche.

En 1884, la paroisse fut confiée aux Pères Maristes qui la desservent encore aujourd'hui. Depuis ce temps, les Pères travaillent sans relâche à l'accroissement de la piété dans la paroisse de sociétés d'hommes, de dames et de demoiselles. Ces prêtres zélés ont encouragé les vocations religieuses et sacerdotales, et plusieurs garçons et filles ont suivi l'Appel de Dieu...



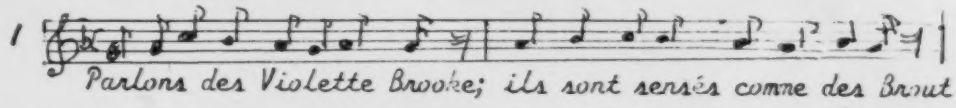
"TIRADE ORIGINALE DE LA VALLEE DU ST-JEAN"

par Michel-à-Georges Thibodeau

Cette tirade prit naissance lors du **transfer** de l'église à une location près du Violette Brook...

Voici la description des personnages impliqués dans le drame:

Michel Thibodeau: fils de George et chef de ceux qui opposaient le **transfert**.
John Trafton: avocat de Fort Fairfiel. Il avait une grosse "panse".
Monsieur l'Hiver: curé de la paroisse
Yustin: père de Michel Violette
La Grosse Thalie: l'épouse du Gros Yustin
Les Maraudeurs: ceux qui sont allés chez Michel-à- Georges pendant la nuit. Ils ont tué un cochon, ont emporté la viande, et ont laissé le skelette debout près de l'auge à cochon.
John Farrel: un paroissien irlandais
Régis Violette: un descendant du Gros Yustin
La Pirouiton: une paroissienne
Rosimond Sanfaçon: frère de Florent Sanfaçon
Martin: père du défunt Jos Martin sr.



N.B. Les numéros indiquent l'air suivant la première ou la deuxième ligne.

2. 2 Mes amis, j'vous conseillerai de prendr' l'avis du curé;
1 Vous auriez bien plus d'honneure-e de prendr' l'avis de monseigneur-e,
2 Monseigneur-e vous l'a dit qu'ell' ne grouill'rait pas d'ici.

3. 2 Ce que j'trouve le plus curieux John Trafton est avec eux,
1 Car s'il était dans la France, I' s'frait dégraisser la panse;
2 Avec la graisse des rognons, Ils s'fraient une grosse façon de savon.

4. 1 Parlons de c d'Monsieur l'hiver-e, qui fait des masques à tous les soir-es
2 Pour masquer tous les coquins qui viennent voler mon butin.

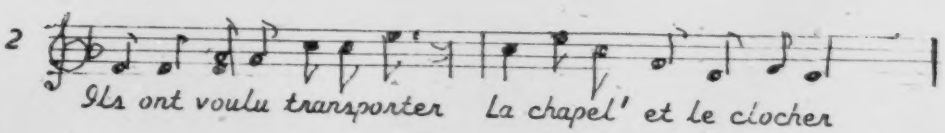
5. 1 Parlons donc des maraudeur-es; c'est du monde qui n'ont pas grand coeur-e;
2 Ils f'raient mieux de m'rapporter l'gros cochon qu'ils m'ont volé.

6. 2 Vous souv'nez-vous quand vous avez v'nu chez-nous?
1 Avec des plumes sur la tête, vous étiez comm' une band' de bêtes;
2 Vous êtes arrivés chez-nous comm' une band' de chiens-loups.

7. 2 Le plus gros des **assassins, c'est Michel du Gros Yustin.**
1 Il dit: "Faut les mettre à mor'-e, tandis qu'on est fort de monde
2 Car si on est déclarés, ils vont nous faire tous exiler."

8. 2 On dit que le Gros Yustin c'est un homme comme y'en a point:
1 Il s'est pris d'un piège à our'-e, c'est un coup d'la Providence;
2 C'est l'Bon-Yeu qui l'a puni 'cause qu'il courait trop la nuit.

9. 2 T'souviens-tu la Grosse Thalie, quand tu m'contais des mentries?
1 Tu dis qu'Yustin 'tait au Sault avec Regis Thibodeau.



10. 2 Mes amis, j'va vous parler des pouliches qu'ils m'ont volées.
1 Vous f'rez mieux de me les rendre, car vous allez vous fair' prendre.
2 Si vous m'les rendez pas, le diable vous emportera.

11. 2 John Farrel est point content parce qu'il a naiyé sa jument.
1 Y dit qu' c'est d'la faute à Michel-ê, parce qu'Michel est prophéte:
2 Yavait prophétisé qu'sa jument allait s'naiyer.

12. 2 Voulez-vous savoir éyou? C'est vis-à-vis de chez-nous;
1 Devant toute la populace, où il fait ses tours de crasse;
2 Tout le monde le sait bien qu'il fait des tours de coquin.

13. 1 Parlons donc d'Regis Violette, c'est l'homme d'la grand' gamelle;
2 Grand' gamelle a rien dedans, elle fait crèver ses enfants.

14. 2 Yen a un qu'a devenu fou, car il mangeait pas son soûl.
1 Il a dit: "Ma mille-chienne! J'va tout manger la crème.
2 Oui, tandis que je suis fou, j'va n'en manger mon soûl."

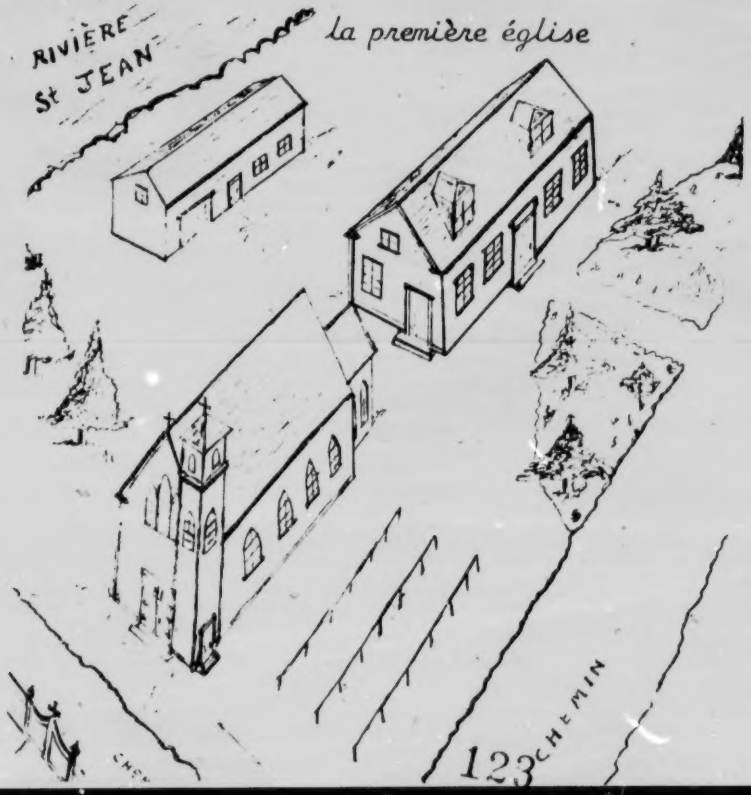
15. 2 Il a pris un gros bâton pour tuer la Pirouiton,
1 Et il dit: "N'avance pas, j'te défoncerai l'estomac!"

16. 2 On dit que Rosimond c'est un maître de bon garçon.
1 Y'ont fait un' injustice - y'ont saisi sa waginne:
2 Y'ont élevé un procès, Y n'en sortira jamais.

17. 2 Rosimond, t'es point assez fin pour plaider avec Martin:
1 Martin va t'faire un emblais, tu n'en sortiras jamais.

18. 2 Qui a composé la chanson? C'est un vieillard du canton;
1 C'est un homm' qu'a mal d'une jambe, c'est un coup d'la Providence,
2 Il vivra bien deux cents ans, si l'bon Dieu (Yeu) est consentant.

Avec la permission de Madame Leo N. Poirier dont l'époux (décédé) a obtenu le "droit d'auteur".



Chapitre IV

LA CUISINE CHEZ NOUS

LA CUISINE

Des peuples d'origine, de culture et de croyances totalement différentes se rencontrèrent, il y a trois cents ans, sur les rives rocheuses du Nouveau Monde. Ils apprirent à s'apprécier mutuellement et entretinrent pendant des années des relations amicales. Cent ans plus tard, nos ancêtres devaient de nouveau s'établir sur une rive étrangère et y rencontrer d'autres peuples étrangers, des peuples de langue anglaise.

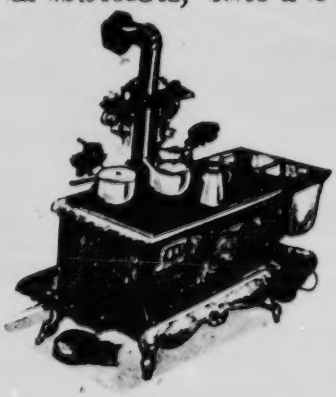
Nous pourrions donc dire avec sincérité que la Cuisine, Chez Nous, n'était ni française, ni anglaise. C'était plutôt le respect du passé, et un désir honnête de créer des combinaisons merveilleuses avec les aliments que le bon Dieu donnait en abondance, tels que le lait et le beurre, les oeufs, les légumes, la viande ainsi que les fruits sauvages.

Nos ancêtres mangeaient des "plogues" trois fois par jour sauf le dimanche. Ce jour-là, il y avait du bon "pain de ménage". Le midi, le repas se composait d'une soupe, du lard salé et des patates. Pour dessert, il y avait de la mélasse ou du sirop d'érable. Le soir, encore du lard salé, des patates à "Barnard", du lait caillé, et du sucre d'érable.

Il y avait des fruits sauvages en quantité: fraises, framboises, mûres, merises, cerises, bleuets, et pommes. Au printemps, l'érable donnait sa sève précieuse qui devenait un sirop ou du sucre délicieux.

Il fallait vendre des produits de la ferme pour se procurer du thé, du café, des épices, et de la mélasse.. Le thé et le café, on les réservaient pour des fêtes spéciales. La famille acadienne buvait de l'eau, du lait, et du petit-lait.

Chez Nous, les bonnes vieilles recettes ne disparaissent pas-elles sont transmises de génération à génération. Les plogues, le boudin, les cretons, la tourtière, sont à l'honneur comme autrefois.



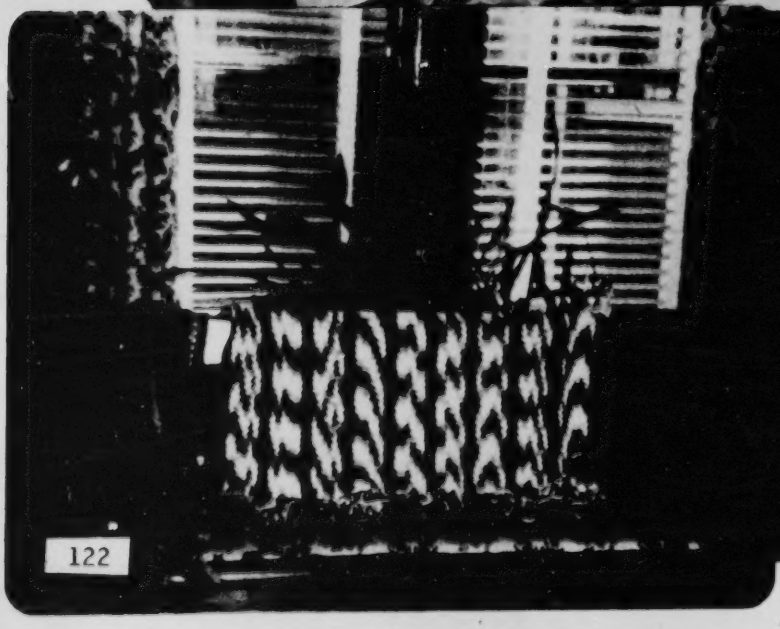
Depuis trois ans, la dernière d'Une Famille" passe l'été avec l'aînée. C'est ainsi qu'elle a pu recueillir les bonnes vieilles recettes qui vont suivre...

Etre "maîtresse de maison", cela signifiait autrefois"savoir tout faire" et c'est dans ce sens qu'il faudrait décrire Marie, l'aînée: couture, tricot, tissage, dessin, etc... Cependant, c'est surtout comme "Cordon Bleu" qu'il faut la décrire. Même aujourd'hui, elle prépare encore des mets délicieux inspirée par ses bonnes vieilles recettes. Elle n'a pas besoin de livre ni de mesure... elle sait utiliser les mille petits riens qui sont à sa disposition, et elle le fait avec simplicité et bon goût.

Marie est le cordon bleu de la famille.

"A voir seulement un modele, elle trouve tout aisé pour l'exécution"

(Diéreville)



Nos ancêtres se servaient tout d'abord de la cheminée pour faire la cuisine. Ensuite, elle fut remplacée par le poêle de cuisine. En s'approchant du feu, la cuisinière savait si la chaleur était à point . . . les mesures n'étaient pas compliquées: on ajoutait du sel et du poivre au goût - même l'odeur signifiait que le met était bien apprêté.

Certaines recettes sembleront vagues, cependant les explications qui vont suivre pourront nous aider à les mieux comprendre:

Température:

Cuire à petit feu	250 à 275° F
Feu lent	300 à 325
Feu modéré	350 à 375
Feu chaud	400 à 425
Feu très chaud	450 à 475
Feu extrêmement chaud	500 à 525

Termes:

Amener à ébullition	Bring to the boiling point
Mijoter	Simmer
Frire	Fry
Cuire au four	Bake
Rôtir	Roast
Cuisson	Cooking time
Remuer	Stir
Filtrer	Strain
Saupoudrer	Sprinkle
Enfariner	Sprinkle with flower
Graisser	To butter

Equivalences:

Une pincée, un soupçon	moins de 1/8 de c. à thé
Une poignée	moins de 1/8 de tasse
Une larme	deux ou trois gouttes
1 pointe (anc. mesure)	One pint
1 quarte (anc. mesure)	One quart
1 tasse	One cup
1 c. à thé	One teaspoon
1 c. à table	One tablespoon
1 livre	One pound
1 once	One ounce

Signes:

c. = cuillerée
t. = tasse
l. = livre

Quelques conseils culinaires seront donnés au début de certains chapitres.

LA BONNE SOUPE

"CHOWDER"

Il y a longtemps, sur les côtes de Bretagne, le cri "Faites la Chaudière!" résonnait à l'approche d'une flotille de pêche. On allumait des feux de camp sur la plage et on mettait l'eau à bouillir dans de grandes chaudières. En débarquant, chaque pêcheur déposait une prise ou deux dans la marmite, les femmes y ajoutaient pommes de terre, oignons, carottes et lard salé. Et lorsque le tout avait mijoté, on célébrait "La Fête du potage". Les Bretons apportèrent leurs chaudières en Acadie. Ce mot se transforma bientôt en "chowder" et désigne maintenant la soupe plutôt que la marmite.

++++++++++++++++++++

Des potages onctueux et parfumés se servaient souvent à la table du colon; c'était alors un repas complet. . . Nous avons conservé cette tradition chez nous car la soupe était toujours bien épaisse, bien substantielle, car on y mettait de la viande, du riz, de l'orge - un peu de tout. Pour faire une bonne soupe il fallait un bon bouillon que l'on préparait la veille: un gigot de mouton ou de boeuf, recouvrir d'eau froide, amener à ébullition, faire cuire à petit feu jusqu'à ce que la viande devienne tendre. Le lendemain, on enlève la graisse et on met le

liquide dans un pot de faïence, on le recouvre d'un linge pour empêcher la fermentation.

++++++++++++++++++++

Belle soupe. . . Qui désirerait du poisson
Du gibier ou autre plat?
Qui ne donnerait pas tout pour quatre
Sous seulement de toi, belle soupe?

Lewis Carroll

++++++++++++++++++++

"La Chaudronnée de Pommes de Terre"

1½ tasse d'oignons tranchés
½ tasse de celeri en dès
3/4 tasse de carottes tranchées
1 gousse d'ail écrasée
3 c. à table de beurre
4 tasses de pommes de terre en dès
2 tasses d'eau
2 cubes de bouillon
1½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
¼ c. à thé d'estragon
¼ tasse de persil hâché
2 tasses de lait
½ tasse de fromage râpé

Sauter oignons, céléri, carottes et ail dans le beurre jusqu'à ce que l'oignon soit transparent. Ajouter pommes de terre, eau et cubes de bouillon. Assaisonner, couvrir et mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (12 à 15 minutes). Ajouter le lait, réchauffer, sans laisser bouillir. Parsemer de fromage râpé et servir.

++++++++++++++++++++

"Soupe au Chou"

La soupe au chou était très populaire chez nous où, pendant longtemps elle servit de mets principal.

2½ à 3 livres de jarret de boeuf
10 tasses d'eau
1 oignon hâché
1 feuille de laurier
1 c. à table de sel
½ c. à thé de poivre
4 tasses de chou hâché
1½ tasse de poireau hâché
2 tasses de céleri en dès
1 tasse de carottes râpées

Mijoter boeuf, eau, oignon, feuilles de laurier et assaisonnements pour que le boeuf soit tendre (2½ à 3 heures). Ajouter chou, poireau et celeri. Mijoter 30 minutes de plus. Au moment de servir, ajouter les carottes râpées.

++++++++++++++++++++

"Soupe aux Légumes"
(un repas complet)

2 livres de boeuf (côtelettes)
1 quarte de tomates
3 t. de pommes de terre en dès
1 tasse d'oignons hâchés
2 tasses de blé d'Inde
1 tasse de pois
1 tasse de céleri
2 tasses de carottes et de chou (en dès)
½ tasse de riz
2 c. à table d'orge, de sel, de dill
1 c. à table de poudre de céleri
1 c. à thé de poivre, 1/8 de poudre d'aïl

Mélanger les ingrédients, amener à ébullition, ensuite cuire lentement pendant 5 heures.

++++++++++++++++++++

"Soupe aux Tomates"

1½ quarte de tomates fraîches
½ feuille de laurier
½ tasse d'oignons hâchés
4 clous
1 c. à table de graisse fondue
1 c. à table de farine
1 c. à thé de sucre

Cuire pendant 20 minutes les quatre premiers ingrédients. Filtrer. Mélanger les trois autres ingrédients, et ajouter graduellement le premier mélange. Cuire lentement à petit feu pendant 5 minutes, remuant tout le temps. Ajouter sel et poivre au goût.

++++++++++++++++++++

Crème de Citrouille

1½ à 2 livres de citrouille
1 oignon (moyen)
1 grosse patate
1 c. à thé de sel
2 c. à table de lait en poudre
2 pintes d'eau
2 c. à table de riz cuit

Faire cuire la citrouille, la pomme de terre, l'oignon et le sel dans l'eau. Mélanger le lait en poudre avec un peu du liquide et mettre dans la marmite. Ajouter le riz, et filtrer. Ajouter du lait au goût, réchauffer.

++++++++++++++++++++

"Soupe aux Fèves"

Faire bouillir 7 t. d'eau, ajouter graduellement 1 livre de petites fèves, bouillir 2 minutes, enlever et laisser reposer 1 heure. Ajouter 5 t. d'eau, 1 gros os de jambon, 2 c. à thé de sel et ¼ de poivre. Couvrir, laisser mijoter 2 h., faire cuire 1 l. de patates, drainer et piler. Préparer 3 oignons (moyens), 2 branches de céleri, 3 tiges de persil, 1 gousse d'ail. Mélanger le contenu de la marmite, laisser mijoter 1h. Enlever l'os et ajouter la viande à la soupe.

++++++++++++++++++++

"Soupe au Blé d'Inde"

Un petit gigot de boeuf, 2 pintes d'eau, 4 tomates, huit épis de blé d'Inde. Faire bouillir quelques minutes, enlever ou plutôt séparer les grains des épis, et faire encore bouillir ½ h. avant d'enlever les épis. Avant de servir, on ajoute du lait et on fait bouillir quelques instants - poivre et sel au goût.

++++++++++++++++++++

"Soupe au Lait"

½ t. d'eau
½ t. d'oignon
1 patate
2 tasses de grains de blé d'Inde
un morceau de beurre

++++++++++++++++++++

"Chicken Stew"

Faire cuire un poulet sur le feu, ajouter ½ tasse d'oignons, 2 patates, 2c. à thé d'herbes salées, et recouvrir d'eau. Lorsque le poulet est presque cuit, on ajoute des pâtes, communément appelées "poutines" faites comme suit: 1½ t. de farine, ½ t. d'eau, ½ c. à thé de sel; mélanger sur planche à pain, couper en petits morceaux et mettre dans la marmite. Faire cuire quelques instants.

++++++++++++++++++++

"Soupe aux Pois Verts"

6 t. de bouillon de viande
2 l. de pois frais
1 t. de jus

¼ t. de beurre
½ t. de farine
½ c. à thé de sel, et 1/8 de poivre

Chauffer jusqu'à ce que le mélange fasse des bulles. Enlever, puis ajouter le bouillon enlevé. Remettre le tout sur le feu et amener à ébullition, cuire 2 minutes. Mélanger avec un peu de bouillon un jaune d'oeuf que l'on incorpore à la soupe tout en remuant - ne pas bouillir. Ajouter en petites quantites ½ t. de crème sûre.

++++++++++++++++++++

"Soupe au Poisson"

3 livres de morue (enlever les arêtes)
l quarte d'eau
l c. à thé de sel
un morceau de beurre

Amener à ébullition, réduire la chaleur et cuire 10 minutes pendant que l'on fait cuire l carotte, l oignon, 2 patates. Enlever la tête du poisson ainsi que 3 tasses d'eau. Battre 2 oeufs, ajouter 2 c. à thé de sel, l t. de crème sure, les légumes et le liquide enlevé. Faire cuire le poisson pour le servir avec des patates bouillies. Y ajouter beurre et persil.

++++++++++++++++++++

"Soupe à la Dinde"

Mettre les os de la dinde dans une marmite et recouvrir d'eau. Ajouter un peu d'assaisonnement et un oeuf battu. Cuire l h., enlever du feu et ajouter un peu de beurre, du sel et du poivre.

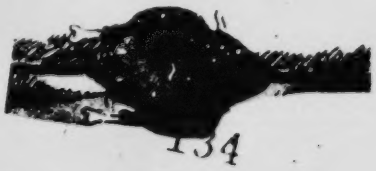
++++++++++++++++++++

VIANDES ET AUTRES

Quel était le mets préféré de nos ancêtres? Etait-ce le porc? Etait-ce le beau dindon sauvage? Il serait difficile d'en choisir un particulier. . . des grillades, du boudin, du lard salé. Le porc était employé librement puisqu'on se servait toujours de suif pour la cuisson. Les produits de la ferme étaient à l'hônneur. . .

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON DE LA VIANDE

1. *Eviter de mettre trop de sel dans les plats à base de viande fumée. Faire cuire, goûter, ajouter le sel.*
2. *Pour obtenir un beau dôré, saupoudrez la viande de farine et veillez à faire brûnir sans brûler.*
3. *Pour réussir un pot-au-feu maigre, faire cuire la viande à l'avance puis, la retirer du feu, la laisser refroidir afin d'enlever le gras solidifié avant de la remettre dans le chaudron.*
4. *Le pot-au-feu est meilleur si la viande est retirée du chaudron au moment où elle est presque tendre, afin de la découper et mettre les tranches dans le chaudron pour terminer la cuisson.*
5. *Les bouillis seront mieux réussis si vous placez une feuille de papier ciré sous le couvercle de la casserole durant la cuisson, afin d'empêcher la condensation des vapeurs de retomber dans la sauce.*
6. *Pour rehausser la saveur aux patés et pains de viande, ajoutez une pincée de toute-épice en poudre.*



7. Pour préparer un pain de viande uniformément assaisonné, commencez par mélanger l'oeuf battu et le liquide; ajoutez les assaisonnements et les fines herbes et incorporez la viande.

8. Pour éviter de servir un rôti trop cuit, faites-le cuire une ½ heure de moins, enlevez-le du four, et couvrez-le. A l'arrivée d'invités, remettez le rôti pendant 45 minutes - les 15 minutes de plus sont nécessaires pour que le rôti soit réchauffé à la temperature de cuisson.

9. Lorsque la recette de bouilli ou de ragoût demande des morceaux de viande brunis, faire brunir quelques morceaux à la fois. Si la poêle est trop pleine, les morceaux auront une couleur grisâtre et cela est peu appétissant.

10. Frottez le poulet, le porc ou l'agneau avec de la poudre de cari avant de rôtir, 1 ou 2 c. a thé selon le goût.

11. Percez les foies de poulet avec une fourchette avant de les cuire afin qu'ils soient juteux.

12. Quand vous faites rôtir un poulet ou une dinde, préparez un peu plus de farce que nécessaire. Vous pouvez en farcir des tomates vidées de leur pulpe et les mettre au four durant la dernière ½ heure de cuisson.

13. Pour faire des "hamburgers" juteux, ajoutez 1/3 t. de compote aux pommes pour chaque livre de viande. Cuire comme d'habitude.

14. Pour éviter les éclaboussures lors de la friture, mettez du sel dans la poêle avant d'y placer le gras ou les aliments.

15. Pour vérifier la temperature de la graisse à grande friture, placez un petit cube de pain. S'il brunit en 30 secondes, la graisse est assez chaude.

16. Le vin donne aux bouillis et aux ragoûts une saveur exquise. L'acide que contient le vin attendrit la viande.

++++++++++++++++++

"Le Boudin"

Lorsqu'on tue un cochon, on le saigne, et on met le sang dans une "cheillère". On coule le sang dans une passoire, et on le met dans un

lieu froid. On dégraisse les tripes et on les gratte comme il faut. On dégraisse une seconde fois. Au sang on ajoute des oignons hâchés fins, et on met trois "bollées" de lait pour quatre "bollées" de sang. On attache la tripe à l'extremité et on la remplit au moyen d'un entonnoir. Quand elle est remplie, on attache l'autre bout. Il faut faire cuire le boudin environ vingt-cinq minutes, le manger chaud rôti dans un peu de graisse.

"Le Lard Salé"

Prendre une trentaine de grosses tranches de lard et enlever tout le maigre. Faire tremper dans l'eau froide. Laver le saloir et mettre deux pouces de sel dans le fond. Recouvrir le sel en retournant le lard pour qu'il soit recouvert de tous côtés. Mettre le lard dans le saloir rempli de saumure bien forte. Mettre une roche dessus.

++++++++++++++++++++

"La Viande Fumée"

Au moment où l'on prépare le lard salé, on choisit un morceau de porc que l'on met sur le dessus du saloir. Au printemps, on va le chercher et on l'attache avec un fil de fer dans la cheminée. Il chauffe assez pour perdre sa graisse. Ensuite, on le sale et on le cuit un peu. On l'enveloppe dans un morceau de toile, et on le garde comme cela dans le grenier pendant six mois.

++++++++++++++++++++

"Les Grillades et La Sauce"

Des tranches de lard salé sont mises dans la poêle et recouvertes d'eau. Quand elles sont cuites, on jette l'eau, et on fait frire. Si on le veut, on peut ajouter des oeufs et les cuire dans le gras des grillades.

Sauce: Se servir de la graisse de grillades, ajouter du lait, et des herbes salées, et épaissir avec de la farine blanche.

Sauce aux oignons: Se servir de la graisse, ajouter des tranches d'oignon, de l'eau, de la farine, et un peu de sel. Laisser bouillir une demi-heure, puis manger avec des grillades - c'est bon!

Nous pourrions dire que le porc, salé ou fumé, était autrefois la viande la plus populaire chez nous. Voici une des bonnes recettes que nous avons conservées; pour la réussir, l'antique chaudron de grand-mère est tout indiqué.

++++++++++++++++++++++++++++

"Rôti de Porc A l'Acadienne"

4 livres d'épaule de porc	*poivre*
1 gousse d'ail tranchée	*2 oignons moyens, en quartiers*
sel	*½ tasse d'eau*

Pratiquer plusieurs incisions dans la viande et y insérer l'aïl. Brunir dans une casserole épaisse. Assaisoner. Ajouter l'oignon, eau. Couvrir et cuire à feu doux jusqu'à ce que bien cuit (3½ h. environ), en tournant de temps à autre. Ajouter un peu d'eau au cours de la cuisson pour empêcher de coller. Ajouter au goût: pommes de terre et carottes, navets, une heure avant la fin de la cuisson.

++++++++++++++++++++

"Cretons de Chez Nous"

*2 livres de panne**	*2 tasses d'eau bouillante*
3 livres de porc hâché	*1 tasse d'oignons hâchés*
2 petits rognons de porc	*1 c. à table de sel. . .*

* *Panne: graisse fondue provenant de l'abdomen du porc utilisée pour sa fermeté et sa saveur.*

¼ c. à thé de poivre
2 gousses d'ail écrasées
1 feuille de laurier
½ c. à thé de sarriette
¼ c. à thé de clou moulu
½ à thé de muscade

Couper la panne en morceau de ½ pouce. Cuire à feu doux, brassant de temps en temps, jusqu'à ce que légèrement dorée. Couler et garder le gras. Passer les résidus au hâchoir. Mijoter porc et rognons dans l'eau, 1 heure, en brassant de temps à autre pour empêcher de coller au fond. Ajouter les résidus et les ingrédients. Couvrir et mijoter 2 heures de plus, en brassant de temps à autres. Retirer la feuille de laurier. Si la préparation semble trop maigre, ajouter un peu de gras fondu. Laisser tiédir. Mêler pour bien répartir le gras. Verser dans des bols passés à l'eau froide. Mettre au froid.

++++++++++++++++++++++++++++++++++

"Ragoût de Pattes et de Boulettes"

(recette pour 12)
3 pattes de porc
1 l. de porc hâché
1 gros oignons
3 t. de farine
sel et poivre au goût

Faire brunir la farine au four, ensuite la tamiser. Mettre les pattes de porc dans une marmite et couvrir d'eau bouillante. Ajouter l'oignon, le sel et le poivre et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajouter les boulettes enfarinées, et laisser mijoter une autre demi-heure. Ajouter la farine en tamisant et en remuant constamment pendant 5 m. pour épaissir.

Le porc, salé ou fumé, était autrefois la viande la plus populaire chez le fermier. La consommation quotidienne atteignait souvent jusqu'à 1¼ livre par personne (456 livres par année).

"La Tête Fromagée"

Mettre dans un grand chaudron une demi-tête de porc, 2 pattes, 2 oignons, 2 carottes, 3 branches de céleri, 3 clous, 1 c. à thé de sel, et du poivre; laisser mijoter pendant 4 ou 5 heures. Enlever du feu et laisser refroidir; enlever le jus et hâcher la viande, ajouter le jus, assaisonner d'herbes, et mettre dans un moule.

++++++++++++++++++++

"Fèves au Lard"

On mangeait des fèves au lard et du "brown bread" tous les samedis soirs. Tout d'abord, on les cuisait dans la cheminée, et plus tard, au four.

Faire tremper pendant la nuit une livre de fèves. Le lendemain, les laver et faire bouillir 15 à 20 minutes. Mélanger ½ livre de lard salé, verser sur les fèves un mélange d'une demi-tasse de mélasse, ½ t. de cassonade, 2 ou 3 oignons hâchés, 1 c. à thé de sel et 1 de moutarde. sèche et 1/8 de c. à thé de poivre. Mélanger l'oignon et le lard salé, recouvrir d'eau et cuire à feu lent 7 ou 8 heures. Enlever le couvercle de la marmite et laisser brunir pendant les deux dernières heures de cuisson.

++++++++++++++++++++

"Fèves au Lard"

Cuire préférablement dans un pot de terre cuite (bean pot). . .

2 livres de fèves blanches
(laver et tremper toute une nuit)
¼ livre de lard salé coupé en dès
1 oignon (tranché)
½ t. de mélasse
½ t. de ketchup
2 c. à table de cassonade et de vinaigre
½ c. à thé de sel, poivre, moutarde
1 c. à thé de gingembre

Mettre au four modéré et cuire de 6 à 7 heures. Ajouter de l'eau si nécessaire.

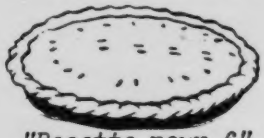
++++++++++++++++++++

"Tourtières"

1 l. de porc maigre
1 c. à thé de graisse
1 petit oignon hâché fin
½ l. de boeuf haché
2 ou 3 c. d'eau bouillante
sel, poivre, persil

Faire brûnir l'oignon dans la graisse fondue; ajouter la viande et l'eau; cuire jusqu'à ce que la viande devienne tendre; puis verser dans la croûte à tarte non cuite et couvrir de pâte. On fait cuire au four chaud 15 minutes, ensuite, on laisse mijoter encore 15 minutes.

Certains prétendent que l'origine du nom "tourtière" date du temps où le mets était confectionné avec de la viande de "tourte" un oiseau apparenté au pigeon, maintenant exterminé.



"Recette pour 6"

6 l. de porc hâché
1 c. à thé de clou rond moulu "Allspice"
2 c. à table combles de sarriette
3/4 t. de buiscuits soda écrasés
1 gros oignon
sel, pouvre au goût

Mélanger le porc, sel, poivre, clou, sariette, oignon, biscuits soda. Couvrir d'eau; surveiller pour que le mélange ne colle pas au

fond de la marmite, et laisser mijoter 2 ½ heures. Cuire entre deux pâtes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

++++++++++++++++++++

"Tourtière au Canard"

1 gros canard
1 gros oignon
2 t. de poulet consommé
2 c. à table de porc sale, en dès

½ t. de farine brune
1 t. d'eau froide
¼ c. à thé de cannelle, de muscade, de clou

Recouvrir le fond de la casserole avec une pâte. Nettoyer, puis couper le canard en morceaux. Frire dans le lard et l'oignon. On le met ensuite dans une grande marmite, et on ajoute deux tasses de poulet consommé. Amener à ébullition; laisser mijoter 1 ½ a 2 h. Ajouter de l'eau de temps en temps (vous devriez avoir 3 t. de liquide à la fin de la cuisson.) Mélanger la farine et l'eau et ajouter à la viande. Faire mijoter pour épaissir; ajouter ensuite les épices et mélanger. Verser dans la casserole foncée de pâte. Cuire au four très chaud 10 m., four modéré 15 minutes.

Le dindon, introduit en Europe par Christophe Colomb: un des plus beaux cadeaux du nouveau monde à l'ancien.

"Le Beau Dindon Sauvage"

Le beau Dindon Sauvage avec ses plumes brillantes était une des merveilles du Nouveau Monde. La dinde est devenu le plat principal à Noël et au Jour de la Reconnaissance (Thanksgiving). . .

Préparation: Se servir d'une rôtissoire. Nettoyer et farcir: 3/4 t. de beurre fondu, 2 c. à thé de sel, 1 de sauge, ¼ c. à thé de poivre, miettes de pain, 3/4 t. de lait, ½ t. de céleri haché et 1/3 t. d'oignon. Mettre à cuillerée dans le dindon ou dinde avant de faire rôtir. Coudre, recouvrir de graisse ou beurre, et rôtir à chaleur modérée 4 ½ h. Enlever, laisser refroidir 20 minutes avant de servir. Enlever les ficelles. On conserve la farce qui reste dans un pot recouvert d'un linge froid.

"Le Jambon"

Prendre un jambon de dix livres et le faire tremper dans l'eau froide pendant une nuit. Le lendemain, le mettre dans une marmite, le couvrir d'eau bouillante, ajoutez 2 t. de vinaigre et 2 ou 3 feuilles de laurier, et un peu de persil; bouillir deux heures (lentement); enlever le gras sauf ½ pouce. Mettre dans une casserole, recouvrir de miettes de pain, saupoudrer 1 c. à table de sucre en poudre et mettre au four ½ h. pour dorer. On se servira des os pour la soupe aux pois. Employer la graisse pour frire des pommes de terre.

++++++++++++++++++++

"Le Gigot de Mouton"

Bouillir dans l'eau jusqu'à ce que le gigot soit tendre; servir avec une sauce aux oeufs, garnir de persil, de citron tranché.

++++++++++++++++++++

"Ragoût de Boeuf"

Rouler 2 livres de boeuf, coupé en dès, dans un mélange de:

½ t. de farine
2 ½ c. à thé de sel
1/8 c. à thé de poivre

Faire brunir la viande dans 3 c. à thé de graisse, mettre dans une marmite contenant 1 quarte d'eau; amener à ébullition, puis, laisser mijoter 1 h. pour que la viande soit tendre. Ajouter 6 petits oignons hâchés, 4 branches de céleri, 4 carottes, 2 c. à thé de sel, ¼ de poivre. Couvrir et finalement laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient cuits.

++++++++++++++++++++

"La Picoune"

"Picoune", c'était un mot inventé pour un genre de ragoût, et ça voulait tout simplement dire "bon, très bon". . .

2½ l. de patates, pelées et tranchées
1 l. de porc salé (maigre)
1 l. de foie de porc, tranché
3 oignons (moyens) tranchés
3 c. à table de beurre
4 c. à table de farine
½ t. d'eau froide
sel et poivre

Faire bouillir le porc salé et les oignons pendant 2 h. Ajouter de l'eau régulièrement. Ajouter les patates, et cuire 20 m., afin qu'elles soient tendres. Ajouter au liquide 4 c. à table de farine diluée dans ½ t. d'eau froide. Faire frire le porc dans 3 c. à table de beurre, et l'ajouter au mélange. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

++++++++++++++++++++

"Le Fricandeau"

Fricandeau: tranches de veau piqué de menus morceaux de lard.

3½ l. de rôti de veau (froid)
1 c. à table de sel
1 c. à table de poivre
½ c. à table de cannelle ou de muscade
3 oeufs
4 ou 5 biscuits

Si le veau est maigre, on ajoute un peu de beurre. Piquer le veau de menus morceaux de lard; rouler le tout dans les biscuits hâchés et cuire au four; saupoudrer d'épices; de temps en temps ajouter de l'eau. Cuire lentement 2 h. Enlever, refroidir et trancher.

++++++++++++++++++++

"Poulet Frit"

Couper en morceaux un poulet, le mettre dans de l'eau salée;enlever et recouvrir de farine; frire dans la graisse ou le beurre chaud, ajouter du sel et du poivre. On peut servir avec une sauce à la crème.

"Poulet à la Crème"

Recette simple: prendre 2 t. de poulet cuit; mélanger avec de la sauce à la crème sure. Même recette pour la Dinde.

++++++++++++++++++

"Fricassée au Poulet"

Couper un poulet, faire bouillir dans une marmite; ajouter un morceau de lard salé, bouillir jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Préparer des biscuits, les partager en deux et servir le poulet sur une moitié de biscuit, recouvrir de sauce blanche.

++++++++++++++++++

"Boeuf à la Mode"

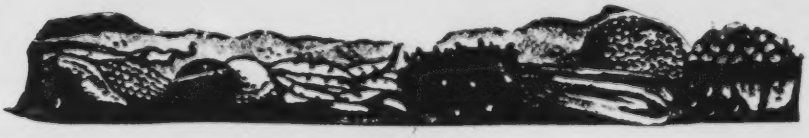
Prendre un morceau de boeuf 5 pouces d'épaisseur. Faire des petites cavités très rapprochées; prendre des tranches minces de lard, les saupoudrer de clou et de poivre, et placer sur le boeuf. Cuire à la vapeur pendant 3 heures. On peut se servir du jus pour faire une excellente sauce. Le boeuf est servi froid.

++++++++++++++++++

LES LÉGUMES

CONSEILS

1. Les légumes verts conservent leur couleur s'ils sont cuits à découvert; ne pas trop cuire.
2. En général, faire cuire les légumes qui poussent sous terre avec un couvercle, les autres sans couvercle.
3. Faire cuire les légumes verts dans une grande quantité d'eau bouillante pour conserver la couleur et le goût.
4. Conservez le liquide des légumes en boîtes pour la soupe.
5. Les légumes tels que les oignons, les carottes, et le céléri coupés en dés ajoutent plus de saveur aux gigots quand ils sont, à l'avance, légèrement sautés au beurre ou à la graisse.
6. Le blédinde bouilli retiendra son goût sucré si vous ajoutez 1 c. à table de sirop de blédinde à l'eau de cuisson.
7. Pour que le chou-fleur reste blanc, ajoutez un peu de lait dans l'eau de cuisson.
8. Quand vous faites bouillir du chou, mettez un morceau de pain dans la casserole afin d'éliminer une partie de l'odeur.
9. Refroidissez les légumes tels que les oignons, la ciboulette, les échalottes avant de les couper. Vous ne verserez plus de larmes.



10 . *Les carottes font un plat élégant si vous les coupez en longueur de deux pouces, et si vous les aiguisez.*

11 . *Les vieilles pommes de terre sont meilleures si on les met dans l'eau froide avant de les faire bouillir. Cependant, les pommes de terre nouvelles doivent être préparées et on doit fait cuire immédiatement dans l'eau bouillante.*

++++++++++++++++++++

Le Maïs "Blé d'Inde" (nom acadien)

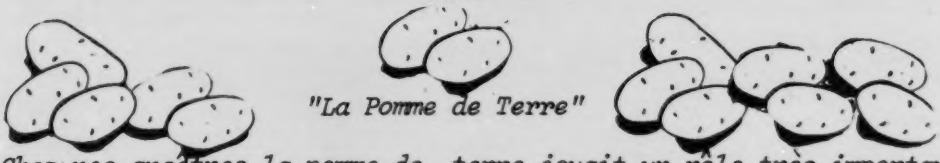
Le maïs était cultivé au pays bien avant la venue des Acadiens. Les Indiens utilisaient le maïs comme monnaie, combustible, et bijoux; ils s'en servaient aussi dans les cérémonies religieuses.

Le maïs est donc un don précieux reçu de nos frères, les Indiens.

Ici, nous voyons le Chef Samgoose de la Réserve des Malécites de Tobique, N.B., qui a bien voulu prêter son concours pour la fête de: "Notre Héritage"
Novembre 1974
Van Buren, Maine

Ce légume, que nous appelons "Blé d'Inde", est très important. On en fait de la farine, on le mange en grain, en crème, et on le sert aux animaux. Avec la farine, on fait du pain, des gateaux, des desserts, et on l'emploie dans la soupe et bien des aliments.

En automne, la recette préférée est celle-ci: éplucher le blé d'Inde, mettre les épis dans une grande marmite remplie d'eau bouillante: y ajouter du sel et le faire bouillir 30 minutes. Servir avec du beurre. C'est délicieux!



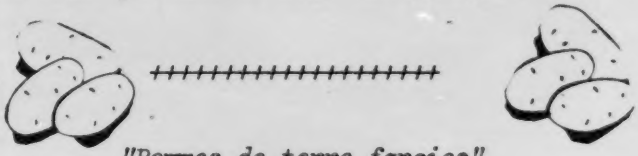
"La Pomme de Terre"

Chez nos ancêtres la pomme de terre jouait un rôle très important: amidon pour empeser les vêtements, remède contre les maux de tête et levain pour le pain. De petits morceaux de pommes de terre servaient même de bouchons de bouteilles. Et comme aliment, elle n'avait pas d'égal.

Les pommes de terre de l'Aroostook sont en grande demande dans les pays étrangers pour consommation ainsi que pour semence.

Ce n'était pas compliqué faire cuire des pommes de terre ou plutôt des "patates", nom populaire chez nous. Une marmite d'eau bouillante salée, on y met les patates jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ensuite on les sert avec de la sauce blanche, de la sauce aux oignons, ou avec du beurre, ou des grillades de lard salé.

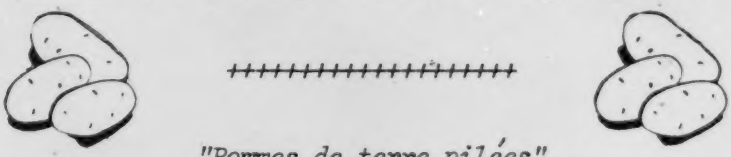
Pour varier, on faisait des patates cuites au four, communément appelées aujourd'hui "des patates en robe-de-chambre".



"Pommes de terre farcies"

6 pommes de terre cuites au four
2 c. à table de beurre
1/3 tasse de lait
sel et poivre
6 tranches de bacon, cuit émietté
2 c. à table d'oignons verts hâchés
3/4 tasse de fromage râpé

Enlever une tranche sur le dessus des pommes de terre. Retirer la pulpe et la réduire en purée. Ajouter les autres ingrédients. Remettre dans les coquilles et dorer au four chaud (400°), environ 15 minutes.



"Pommes de terre pilées"

Faire bouillir des pommes de terre comme ci-haut. Enlever l'eau et les bien écraser. Ajouter du beurre, de la crème et bien fouetter, sel et poivre au goût.

Les "Patates à Barnard"

Nos ancêtres mangeaient des patates trois fois par jour, bouillies, pilées, frites, au four. Un célibataire nommé "Barnard" avait l'habitude de faire bouillir une quantité de patates au début de la semaine. Tous les soirs, il faisait frire des tranches de patates dans la graisse de grillades avec des oignons tranchés, et les mangeait avec des grillades de lard. Le nom est devenu célèbre chez nous, et encore aujourd'hui, lorsqu'on fait cuire des patates dans la graisse, on appelle cela "des patates à Barnard".

++++++++++++++++++++

"Patates Frites"

Peler et trancher en longueur; essuyer et sécher; frire dans le lard bouillant.

++++++++++++++++++++

"Oignons Frits"

Peler les oignons et les couper en tranches, et les faire frire dans le lard; ajouter sel et poivre, et servir chaud.

"Navets"

Bouillir avec la pelure; peler, et piler, assaisonner de sel et de poivre; ajouter du beurre et de la crème. Servir avec viande de mouton.

++++++++++++++++++++

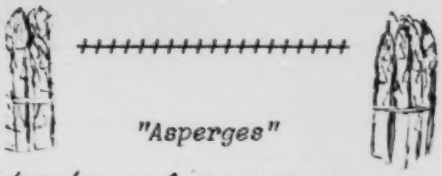
"Choufleur"

Enlever les feuilles, et mettre dans du lait bouilli; ajouter de l'eau un peu salée, et faire cuire; égoutter et mettre dans une sauce au beurre, servir.

++++++++++++++++++++

"Chou cuit au Four"

Faire bouillir un chou; enlever et hâcher fin; ajouter du sel et du poivre; servir chaud, après avoir mis au four pendant 1 h.



"Asperges"

Enlever les extrémités et hâcher les tiges; bouillir jusqu'à ce que le légume soit tendre; assaisonner de sel et de poivre. On sert avec une sauce: mélanger des parties égales de farine, et de beurre; ajouter de l'eau qui a servi pour la cuisson de l'asperge; faire bouillir pour en faire une crème; servir les asperges sur du pain grillé et recouvrir de sauce.

"Tomates Frites"

Laver, essuyer et couper en deux; placer dans une casserole; assaisonner de sel et de poivre; cuire au four; enlever soigneusement et mettre des petits morceaux de beurre sur les parties.

"Courges"

Couper et trancher; cuire 1½ h., selon la grosseur de la courge; ajouter du sel et du poivre au goût, servir avec du beurre.

"Bettes"

Faire bouillir en entier - jeunes bettes pendant 1 h., mais les vieilles bettes devront cuire pendant plusieurs heures. Peler et ajouter du sel, du poivre, du beurre, et quelques gouttes de vinaigre. Servir froid ou chaud.

"Pousses de Fougères ou Têtes de Violon"
(Fiddleheads)

Les pousses de fougères ou têtes de violon, mets favori au Madawaska, croissent dans les sous-bois ombragés. On les cueille en mai et juin, mais on peut les mettre en conserve.

"Fougères à la Sauce Mousseuse"

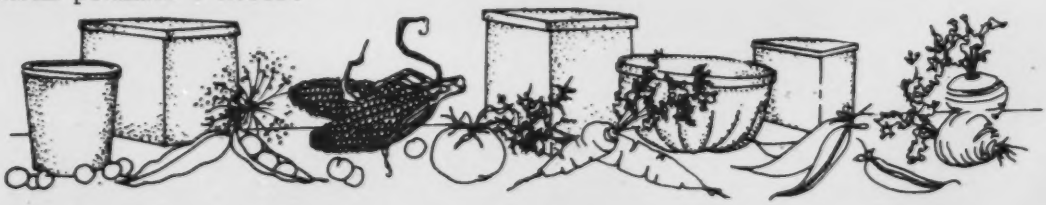
10 onces de fougères
2 c. à table de beurre
2 c. à table de farine
½ c. à thé de sel
pincée de poivre
1¼ tasse de liquide de cuisson de lait
1 jaune d'oeuf - 1 blanc d'oeuf
1 c. à thé de moutarde préparée
1 c. à table de jus de citron

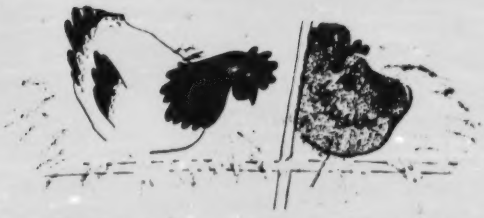
Cuire les pousses de fougères comme des épinards. Egoutter, mesurer le liquide et ajouter du lait pour faire 1¼ tasse. Fondre le beurre, et incorporer la farine et l'assaisonnement. Ajouter le liquide graduellement. Cuire en brassant constamment jusqu'à ce que lisse et épais. Mêler le jaune d'oeuf et moutarde; réchauffer avec un peu de sauce, et ensuite, incorporer à la sauce qui reste et cuire 1 ou 2 minutes. Retirer du feu et ajouter le jus de citron. Fouetter le blanc d'oeuf, et incorporer à la sauce. Verser sur les légumes et servir.

++++++++++++++++++++

Chez nous, la saison de culture est relativement courte, mais tant qu'elle dure, il y a abondance et variété de légumes. Carottes, panais, betteraves, navets, choux, oignons, et pommes de terre entreposés après la récolte sont disponibles en hiver et au printemps.

En hiver, on peut aussi compter sur les légumes congelés ou en conserve tels que pois, haricots, tomates, maïs. Dans une bonne cave, on peut facilement conserver les pommes de terre, les carottes, navets et choux pendant l'hiver.





LES OEUFS

1. *le jaune d'oeuf cuit dur ne noircira pas si l'oeuf est refroidi immédiatement après la cuisson.*
2. *Battre un blanc d'oeuf en neige très ferme et incorporer à la crème fouettée. Même apparence que la crème.*
3. *Si un peu de jaune d'oeuf s'est mélangé au blanc quand vous préparez des oeufs, enlevez le jaune avec une moitié de coquille. Elle agit comme un aimant pour les petits morceaux.*
4. *Un moyen facile de séparer un oeuf: cassez l'oeuf dans un petit plat, placez votre main en cuillère au dessus d'un bol et versez l'oeuf. Le jaune reste dans votre main, le blanc s'échappe entre vos doigts.*
5. *Le jaune d'oeuf se conserve très bien au réfrigérateur si vous ajoutez assez d'eau froide pour couvrir complètement. Bien égoutter avant l'usage.*
6. *Oeufs pochés: pour dégager, attendez que les oeufs aient cuit à peu près trois minutes avant de les dégager.*
7. *Les oeufs cuits dur, marinés, farcis, ne glisseront pas sur le plat à servir si vous enlevez une tranche de la surface inférieure du blanc de l'oeuf.*

++++++++++++++++++++

"Omelette"

Six oeufs battus, une tasse de lait, du poivre et du sel. Battre les jaunes et le blanc séparémment; ajouter le poivre et le sel au jaune, incorporer le lait, puis le blanc d'oeuf. Mettre du beurre dans la poële, cuire 10 minutes, et au four 3 minutes.

++++++++++++++++++++

"Omelette à la Française"

Faire fondre une c. à table de beurre dans une tasse de lait bouillant; verser ceci sur des miettes de pain, et ajouter du sel, du poivre, et le jaune de dix oeufs bien battus; ensuite, ajouter le blanc d'oeuf bien battu; mélanger légèrement, puis frire dans le beurre chaud; ramener une partie de l'omelette sur l'autre partie pour en faire une demi-lune.

++++++++++++++++++++

"Les Oeufs Pochés"

Prendre le nombre d'oeufs que l'on désire, et les verser un à la fois dans l'eau bouillante. Quand le blanc est bien à point, enlever avec une cuillère et déposer sur un morceau de pain grillé; ajouter du sel, du poivre, et un peu de beurre. Servir immédiatement.

++++++++++++++++++++

"Les Oeufs Brouillés"

6 oeufs	*1 c. à thé de moutarde sèche*
1 c. à thé de sel	*1/8 c. à thé de poivre*

Mélanger les ingrédients, battre et ajouter 2 c. à table de persil et d'oignon. Chauffer la poêle, y mettre 3 c. à table de beurre, puis ajouter les oeufs et cuire à feu lent; éviter de trop remuer; servir sur pain grillé.

++++++++++++++++++++

"Les Oeufs Cuits au Four"

Mettre six oeufs dans une casserole graissée; verser un peu de sel et de poivre, et un petit morceau de beurre sur chacun; mettre au four, et surveiller pour que le blanc soit cuit; servir immédiatement sur pain grillé, supérieur aux oeufs frits.

++++++++++++++++++++

"Les Oeufs Marinés"

Entiers, en moitiés, tranchés ou en quartiers, les oeufs marinés ajoutent une note élégante aux salades.

12 oeufs cuits dur
2 tasses de vinaigre blanc
½ tasse d'eau
2 c. à thé de sel
12 clous de girofle
2 morceaux de gingembre
1 c. à thé de grains de poivre
1 feuille de laurier

Disposer les oeufs dans un bocal. Faire bouillir doucement 10 minutes, vinaigre, eau, sel et épices (enfermés dans une mousseline). Retirer les épices. Refroidir le liquide. Verser sur les oeufs. Au besoin, ajouter plus de vinaigre de façon à couvrir les oeufs complètement. On couvre le bocal et on laisse mariner au moins 2 jours avant d'utiliser. (Se conservent 1 mois à la température de la pièce).

La morue pond dix mille oeufs,
La poule en pond un seul.
La morue ne chante jamais
Pour vous dire ce qu'elle a fait.
De sorte que nous méprisons la morue
Pour encenser la poule.
Ce qui ne fait que prouver
Qu'il paie de faire de la réclame.
"It pays to advertise". . .

Anonyme

SAUCES

ET

SALADES

CONSEILS

1. Pour réussir des sauces bien lisses, mettez un récipient d'eau glacée près du feu; dès que des grumeaux se forment placez-y la casserole pour arrêter la cuisson.
2. Pour épaissir une sauce, ajouter de la crème épaisse après la cuisson, une cuillérée ou plus, au goût.
3. Dans les potages et sauces, employez le poivre blanc pour éviter les points noirs peu appétissants.
4. Un peu de beurre ajouté à la fin de la cuisson assure une sauce plus consistante.
5. Avant d'ajouter de la crème sure à une sauce qui doit bouillir, incorporer 1 c. à thé de farine pour empêcher la crème de cailler.
6. Pour donner plus de saveur aux sauces moutardes ou aux sauces mayonnaise, ajouter des parts égales de moutarde sèche et préparée.

La Sauce blanche a toujours été extrêmement importante - pas de grillades sans une bonne Sauce aux Oignons...

Pour préparer une mayonnaise,
il faut quatre personnes:
Un prodigue pour verser l'huile,
Un avare pour y mettre du vinaigre,
Un sage pour y verser le sel,
Et un fou pour battre.
D'après un ancien proverbe.

++++++++++++++++++++

"La Sauce Blanche"

(recette de base)

2 c. à table de beurre - faire fondre à petit feu
incorporer 2 c. à table de farine
½ c. à thé de sel et quelques grains de poivre

Chauffer jusqu'à ébullition, enlever et ajouter en remuant 1 tasse de lait. Remettre sur le feu et cuire rapidement pour qu'elle épaississe.

++++++++++++++++++++

"Sauce Epaisse"

Même recette - employer 3 ou 4 c. à table de farine et 3 ou 4 c. à table de beurre.

Pour une sauce mince, employer 1 c. à table de farine et 1 de beurre.

++++++++++++++++++++

"Sauce aux Oignons"

On la mangeait avec des pommes de terre bouillies et des grillades. Se servir de la graisse de grillades, ajouter des tranches d'oignon, de l'eau, de la farine, et du sel. Laisser bouillir une demi-heure, et

servir avec les grillades. Yum! Hum! Que c'était bon!

++++++++++++++++++++

"Sauce aux Tomates"

Faire mijoter 2½ t. de tomates cuites, 2 c. à table d'oignon hâché, 2 c. à thé de sel et 1/8 de poivre. Filtrer pour enlever les graines et les morceaux d'oignon. Mettre 2 c. à table de beurre et de farine dans une poêle, et chauffer jusqu'à ce que des bulles se forment. Enlever et incorporer le mélange de tomates; cuire rapidement

++++++++++++++++++++

"Sauce pour Salades"

2 oeufs
1 c. à table de beurre
8 c. à table de vinaigre
½ c. à thé de moutarde sèche

Mettre les ingrédients dans un bol sur l'eau bouillante. Remuer jusqu'à ce que la sauce devienne crème. Ajouter du sel et du poivre.

++++++++++++++++++++

"Salade au Chou"

Mettre un chou dans l'eau froide; enlever, essuyer et le couper en petits morceaux. Mélanger du beurre, gros comme un noix, avec 1 c. à table de farine; ajouter 2 c. à table de vinaigre et chauffer 1 minute; ajouter 1 jaune d'oeuf battu et 2 c. à table de crème, sel et poivre.

++++++++++++++++++++

"Sauce Acadienne"

Se servir de la graisse des grillades, ajouter du lait; des herbes salées, et épaissir avec de la farine blanche.

++++++++++++++++++++

"Salade aux Légumes"

Prendre les légumes qui restent du repas, tels que pois, patates, fèves, bettes, etc. Mettre au froid, puis recouvrir de mayonnaise.

++++++++++++++++++++

"Salade aux Patates"

Trancher des patates bouillies, un peu d'oignon; mélanger avec de la sauce à salade, et garnir de persil. On peut ajouter des concombres ou autres, au goût.

++++++++++++++++++++

"Salade au Poulet"

Faire bouillir un poulet et le couper en petits morceaux.

2 c. à table de moutarde
3 c. à table de beurre fondu
3 oeufs bouillis (dur)
2 c. à table de poivre (noir)
1 c. à table de sel

Assez de vinaigre pour mouiller le mélange et ajouter du céleri hâché. Mélanger et servir.

++++++++++++++++++++

"Salade au Poisson"

Faire bouillir du poisson; le hâcher; ajouter du céleri, du chou ou de la laitue, assaisonner comme le poulet.

++++++++++++++++++++

"Sauce au Oeufs"

Faire fondre du beurre et y ajouter trois ou quatre oeufs bien hâchés.

++++++++++++++++++++

LE PAIN
DE
«CHEZ NOUS»

Depuis que nos ancêtres acadiens apprirent des Indiens comment cultiver le blé d'Inde, et en faire une farine, le pain de blé d'Inde est devenu célèbre. De même pour le blé. Le "Johnny Cake", le "Boston Brown Bread" et les "Pansus" sont aussi populaires de nos jours qu'autrefois. . .

Trois conditions requises pour faire du bon pain: de la bonne farine, de la bonne levure et la force pour bien pétrir.

Pour vérifier la levure, on en prenait une petite quantité et on ajoutait un peu de farine. Si après 10 ou 15 minutes la pâte levait, on s'en servait.

++++++++++++++++++++

"Le Pain de Ménage"

La veille au soir on sort la huche et on la met près du poêle pour faire chauffer la farine. On faisait le levain avec de la farine, de l'eau tiède et une ou deux galettes trempées dans l'eau; on ajoutait un plat de pommes de terre écrasées. On ajoutait le levain à la farine, une poignée de sel et de l'eau. On pétrissait pour en faire une pâte molle; on laissait reposer 2 h., puis on rabattait la pâte qui levait,

on la laissait lever une seconde fois, on la mettait dans des casseroles, puis au four. A quatre heures on sortait le beau pain doré du four et on en mangeait avec du bon beurre frais.

++++++++++++++++++++

ouvrier, artisan, bourgeois, riche,
Ne peuvent s'en passer...
D'aucuns l'aiment rassis, d'autres sortant
du four
Mais on trouve partout, sur la table, une miche.

Jean Hallaure

++++

"Levure de 4 Jours"

Lundi: Faire bouillir 2 onces d'houblon dans 4 quartes d'eau, ½ h. Filtrer, laisser reposer pour refroidir, y ajouter une poignée de sel, ½ livre de sucre, et 1 livre de farine que l'on mélange dans un peu d'eau.

Mardi: Laisser reposer.

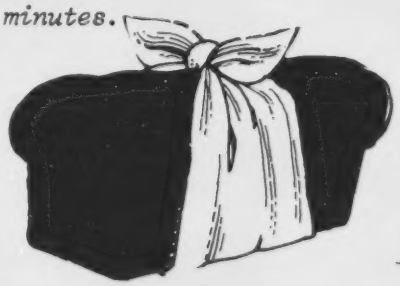
Mercredi: Ajouter 3 livres de patates pilées, laisser reposer.

Jeudi: Mettre en bouteilles et bien agiter avant de s'en servir.

++++++++++++++++++++

"Pain de Blé"

Prendre un bol de farine, ajouter une poignée de sel, un bol de levure, une pinte de lait tiède; mélanger et laisser lever, puis pétrir et mettre dans des casseroles. Laisser lever une seconde fois, mettre au four et cuire 45 minutes.



"Pain Indien"

l pinte de farine de blé d'Inde
l pinte de farine blanche
l pinte de lait
l tasse de mélasse
l c. à thé de soda
½ c. à thé de crème de tartre

Cuire au four à la vapeur pendant 2 heures, enlever l'eau et cuire au four ½ heure.

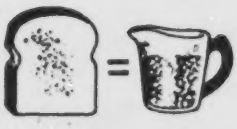
++++++++++++++++++++

"Boston Brown Bread"

1½ t. de farine brune
2 t. de farine de blé d'Inde
½ t. de mélasse
l pinte de lait doux
½ c. à thé de soda
Cuire à la vapeur pendant trois heures

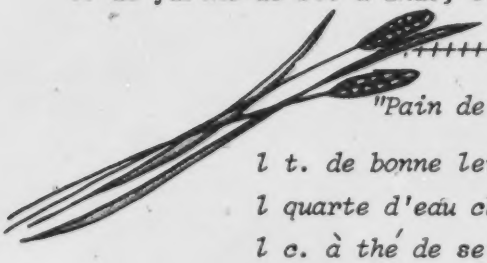
++++++++++++++++++++

"Pain de Blé d'Inde"



2 c. à table de sucre
l c. de beurre
2 oeufs

Mélanger et ajouter l t. de lait doux, 3 c. à thé de poudre et 3/4 t. de farine de blé d'Inde, et farine blanche pour une pâte ferme.



++++++++++++++++++++

"Pain de Blé d'autrefois"

l t. de bonne levure
l quarte d'eau chaude
l c. à thé de sel
2 t. de sucre
l c. à thé de soda

Mélanger et ajouter assez de farine de blé pour en faire une pâte ferme. Graisser les casseroles, y mettre la pâte et la laisser lever; cuire à feu modéré pendant 3/4 d'heure.

++++++++++++++++++++

"Johnny Cake"
Pain de Blé d'Inde

Un pain de blé d'Inde qui est devenu célèbre, c'est le "Johnny Cake". L'origine remonte au temps où nos ancêtres devaient aller d'un village à l'autre à pied. C'était l'affaire d'une journée. La mère faisait des petits pains de blé d'Inde et elle remplissait la besace de son mari qui les mangeait en route. C'était des galettes pour la "journée". Une bonne dame dont le mari s'appelait "Jean", et que les Anglais appelait "Johnny", a sans doute dit à son mari lorsqu'il partait: "voilà les galettes de Johnny", donc "Johnny Cakes". C'est peut-être les Anglais qui leur ont donné ce nom, enfin. . .hier, comme aujourd'hui on mange des "Johnny Cakes", et c'est aussi délicieux que c'était autrefois!

"Johnny Cake"

Tamiser: *1 t. de farine*
½ t. de sucre
¼ c. à thé de sel
½ c. à thé de soda
1 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à soupe de farine de blé d'Inde

Mélanger les ingrédients secs et les laisser reposer. Battre un oeuf et incorporer: *1 t. de petit-lait*
2 c. à thé de beurre fondu
2 c. à table de mélasse

Y ajouter les ingrédients secs, battre, mettre au four pendant 20 minutes. Couper en morceaux de 2 ".

++++++++++++++++++++

"Pain Indien"

l pinte de farine
l pinte de farine de blé d'Inde
l pinte de lait
l t. de mélasse
l c. à thé de soda
½ c. à thé de crème de tartre

Cuire à la vapeur pendant 2 heures, cuire au four une demi-heure. On donnait souvent le nom "Indien" à tout ce qui était fait avec de la farine de blé d'Inde, ou le blé d'Inde.

++++++++++++++++++++

"Les Plogues - Galettes de Sarrasin"

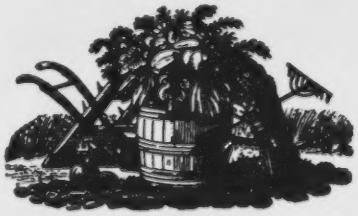
Nos ancêtres mangeaient des "Plogues" trois fois par jour. On les faisait avec de la farine de "buckwit" (buckwheat) sarrasin. Il fallait conserver une grande quantité de farine pour en avoir jusqu'à la prochaine moisson. Les recettes étaient variées; plogues minces, plogues levées, plogue au lait-beurre, plogues au lait, etc., etc. Les plogues sont populaires aujourd'hui comme autrefois et en voyageant on trouve un peu partout des "Pankace House" où l'on vous offre toutes espèces de plogues. On trouve sur le marché toutes sortes de préparations pour en faire, mais rien ne peut égaler les bonnes plogues de chez-nous.

++++++++++++++++++++

"Plogues à la Farine de 'Buckwhit'"

2 t. de farine de 'buckwhit'
l oeuf
2 c. à table de sucre
l 2/3 t. de lait
3 c. à thé de beurre

Battre les oeufs, le lait et le sucre; ajouter la farine tamisée, et le beurre fondu. Verser dans une poêle de fonte; lorsque les bulles se forment, retourner et faire cuire l'autre côté. Manger avec du sirop d'érable.



"Plogues à l'Eau"

1 t. de farine de 'buckwhit'
1 t. de farine blanche
1 t. d'eau

Détremper comme il faut, ajouter un peu de soda et l'eau qui a bouilli. Faire cuire dans une poêle de fonte.

++++++++++++++++++++

"Plogues au Lait-Beurre"

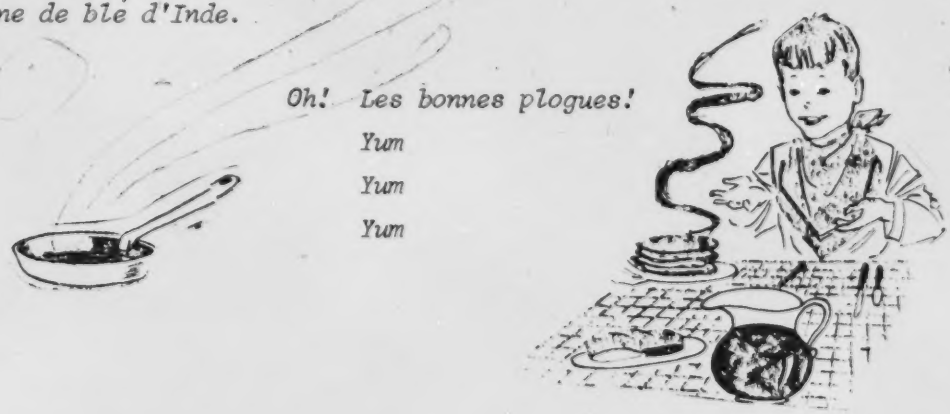
½ t. de beurre
tamiser: 1½ t. de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
1½ c. à thé de sel et 3/4 de soda

Faire une cavité au centre des ingrédients secs pour y ajouter 2 oeufs battus et 1 2/3 t. de petit-lait et 1 t. de lait. Bien mélanger; vérifier la chaleur de la poêle, puis verser la pâte et retourner lorsqu' un côté est doré.

++++++++++++++++++++

"Plogues au Blé d'Inde (farine)

Même recette que ci-haut - remplacer la farine blanche par 1½ t. de farine de blé d'Inde.



Oh! Les bonnes plogues!
Yum
Yum
Yum

"Crêpes"

4 t. de farine
4 t. de lait
4 oeufs
1 c. à thé de sel

Délayer et battre les ingrédients; étendre dans la poêle. Cuire avec moitié beurre, moitié graisse; dorer les deux côtés.

++++++++++++++++++++

"Crêpes"

2 t. de farine
1½ t. de lait
1 oeuf
½ c. à thé de poudre
pincée de sel

Mélanger les ingrédients et cuire au beurre dans la poêle. Quand ça commence à dorer, on fait une incision et on met un petit morceau de beurre pas plus gros qu'une noix. On sert chaud avec sirop d'érable.

++++++++++++++++++++

"Biscuits pour l'Heure du Thé"

1 quarte de farine tamisée
1 pinte de lait
du beurre gros comme un oeuf
2 oeufs
2 c. à thé de sucre
1 c. à thé de soda
2 c. à thé de crème de tartre

Cuire au four dans des petits moules à muffins.

++++++++++++++++++++

"Pansus" (muffins)

Lorsqu'un homme avait un gros ventre, on disait qu'il était "pansu" (pot-bellied). Un jour que les muffins étaient bien réussis, la cuisinaire en ouvrant le four s'écria: "Oh! les beaux pansus". Depuis ce jour, on a conservé le nom.

¼ t. de beurre
½ t. de farine
½ t. de sucre
1 c. à table de poudre à pâte
½ c. à thé de sel

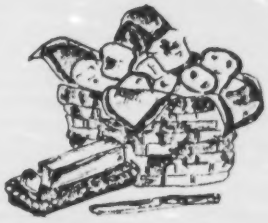
Mélanger les ingrédients secs et laisser une cavité au centre pour y incorporer un oeuf bien battu et 1 t. de lait. Battre légèrement car les ingrédients secs doivent être humides seulement. Remplir des moules à muffins à 2/3 et cuire au four chaud 25 m.

++++++++++++++++++++

"Grand-mères"

C'était la recette préférée de grand-maman: mélanger 1 quarte de farine, 2½ c. à thé de poudre avec une quantité d'eau pour une pâte épaisse. Ajouter 1 c. à soupe de lard. Cuire au four chaud pendant 25 minutes.

++++++++++++++++++++



"Pansus" pour Fêtes

1 quarte de lait
4 oeufs
1 c. à table de sucre et 2 de beurre
2 c. à thé de poudre et 1 de sel
2 c. à table de levure

Assez de farine pour une bonne pâte. Cuire 25 minutes.

DESSERTS

1. Pour obtenir une croûte de tarte ou de pâte à biscuits coupés plus tendre, ne pas saupoudrer trop de farine sur la planche à pâte.
2. Ajoutez du sucre à la pâte à tarte; une seule cuillérée de sucre fait dorer la croûte.
3. Quand vous préparez une croûte de tarte prémélangée, rendez la plus tendre en utilisant moins de liquide que l'indique le mode d'emploi.
4. Pour empêcher un gateau de coller aux parois du moule, saupoudrez le moule graissé de miettes de pain.
5. Le gateau étage frais ne collera pas au plateau de service si vous saupoudrez au préalabre le plateau avec du sucre à glacer.
6. Les biscuits à la cuillère ne s'étendront pas trop durant la cuisson si la tôle n'est pas trop graissée.
7. Pour éviter des biscuits trop cuits ou brûlés, laissez refroidir la tôle entre chaque cuisson.
8. Evitez de ranger gâteaux, biscuits ou pain dans le même contenant; les odeurs se mêlent.
9. Mettre le gâteau dans une assiette dès qu'il est refroidi.
10. Employez une râpe fine pour enlever les parties brûlées d'un gâteau.
11. Un plat à cuire carré de 8" contient autant de pâte qu'un plat rond de 9".
12. Pour trancher un gâteau étagé, utiliser un couteau long et affilé et trancher en sciant. Rincer le couteau à eau chaude avant chaque tranche.

"La Tarte"

La tarte a toujours été l'un des desserts préférés. Nous avions tous les ingrédients nécessaires pour en faire: le sucre, la farine, le beurre, le suif. Aussi, la nature offrait des fruits sauvages en quantité. Cependant, il fallait faire une bonne croûte croustillante. Pour cela, on mélangeait délicatement:

l t. de beurre
l t. de suif
l livre de farine

Eviter de pétrir et employer les doigts le moins possible. Plier la pâte, la mettre au froid et s'en servir quand on en a besoin.

++++++++++++++++++++

"Tarte au Sucre d'Erable"

2 t. de sucre d'érable
l t. de crème

Laisser mijoter pendant quelques instants, cuire 10 minutes tout en remuant. Laisser refroidir et remplir une assiette foncée de pâte, cuire environ 40 minutes.

L'érable à sucre ne croît nulle part au monde, excepté dans le Québec, l'Ontario, le Nouveau-Brunswick, la Nouvelle-Écosse et le Nord-Est des États-Unis.

"Tarte au Sucre"

Verser dans un fond de tarte non cuit l l/3 t. de cassonade et ajouter 4 c. à soupe de lait. Mettre au four à 350°, pendant 30 minutes. Mettre au froid pour faire prendre.

++++++++++++++++++++

"Tarte à la Pichoune"

2 l. de sucre d'érable
4 t. d'eau pour faire fondre
une pincée de muscade râpée
l c. à soupe de farine de blé d'Inde
beurre gros comme un jaune d'oeuf

Quand le sucre et l'eau sont en train de bouillir, ajouter la farine et le beurre, et la muscade. Refroidir et remplir l'assiette foncée de pâte.

++++++++++++++++++++

"Tarte aux Oeufs"

2 t. de lait
3 oeufs
½ t. de sucre
un peu de cannelle

Faire chauffer le lait, puis laisser refroidir. Battre légèrement les oeufs, ajouter le sucre et bien mélanger le lait, la cannelle. Verser le mélange dans une croûte et faire cuire jusqu'à ce que le centre de la tarte soit ferme.

++++++++++++++++++++

"Tarte aux Pommes"

6 pommes
½ t. de cassonade
¼ l. de sucre
1 c. à thé de cannelle, de muscade
1 t. de crème sure

Remplir une croûte à tarte de tranches de pommes, placer les autres ingrédients sur les pommes en finissant par la crème. Couvrir de pâte et cuire 50 minutes au four chaud.

++++++++++++++++++++

"Tarte à la Rhubarbe"

4 t. de rhubarbe
6 c. à soupe de farine
1 à 2 t. de sucre

Laver la rhubarbe sans la peler. Mélanger les ingrédients et verser

¼ sur la pâte, distribuer également la rhubarbe sur ce mélange et recouvrir du reste du mélange. Mettre des petits morceaux de beurre et recouvrir de pâte. Cuire au four 40 à 50 minutes.

++++++++++++++++++++

"Tarte aux Raisins"

1 t. de sucre
1 citron
1 t. de raisins
1 t. d'eau

Hâcher le citron et le raisin et cuire dans l'eau 45 minutes. Verser dans une croûte.

++++++++++++++++++++

"Tarte aux Fraises"

1 t. de sucre
1 t. de fraises des champs
½ t. d'eau
3 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de jus de citron

Mélanger le sucre, la poudre et le liquide. Cuire, et ajouter le jus de citron lorsque le mélange est épais. Refroidir et verser sur les fraises placées dans la croûte. Manger avec de la crème fouettée.

++++++++++++++++++++

"Tarte aux Framboises"

3 t. de framboises
3 c. à thé de tapioca
1½ t. de sucre

Mélanger tous les ingrédients, puis laisser reposer 1 h. Verser sur la croûte et cuire au four chaud 40 à 50 minutes.

++++++++++++++++++++ 169

"Tarte aux Bleuets"

l ½ t. de sucre
3 c. à soupe de farine
5 t. de bleuets
du lait

Mélanger le sucre et la farine. Ajouter les bleuets et verser sur la pâte et couvrir d'une seconde pâte. Cuire au four chaud 10 minutes, réduire le feu et cuire encore 30 minutes.

++++++++++++++++++++

"Tarte pour les Fêtes"

l½ à 3 l. de boeuf ou de chevreuil (hâché)
l t. de suif (hâché)
3 t. de raisins
l t. de raisins de Corinthe
5 t. de cassonade
6 t. de cire et l t. de brandy
l c. à soupe de clous, cannelle, muscade, toute-épice, et le jus de 2 citrons

Cuire la viande et le suif. Ajouter les autres ingrédients et laiser mijoter l heure en remuant fréquemment. Verser la "mincemeat" dans une pâte à tarte, ajouter 3 pommes, et saupoudrer 3 c. à table de farine, recouvrir d'une pâte et cuire 45 minutes à feu modéré.

++++++++++++++++++++

"Tarte à la Crème"

l t. de sucre en poudre
l t. de farine
l c. à thé de crème à tarte
l c. à thé de soda
5 oeufs battus
pelure de citron (hâché)

Mettre le lait dans un bain-marie, ajouter ½ t. de sucre, un peu de sel et les oeufs battus. Quand le mélange est épais, ajouter l c. à thé de vanille et verser sur une pâte à tarte et recouvrir d'une seconde croûte.

++++++++++++++++++++

"Tarte à la Citrouille"

2 t. de citrouille bouillie
3/4 t. de cassonade
3 oeufs
3 c. à soupe de mélasse
1 c. à soupe de beurre fondu
1 c. à thé de gingembre et 2 de cannelle
2 t. de lait
pincée de sel
Mélanger pour 2 tartes.

++++++++++++++++++++

"Tarte au Citron"

½ t. de beurre
2 t. de sucre et 2 de lait
6 oeufs (garder le blanc pour fouetter)
1 c. à soupe de farine et 1 citron

Mélanger et verser sur une pâte sans recouvrir d'une seconde.

++++++++++++++++++++

"Pet-de-nonne"
(doughnut)

1 quarte de lait
6 oeufs
3 quarterons de beurre
½ livre de sucre
½ livre de cassonade
1 c. à thé de soda
2 c. à thé de poudre à pâte

Mélanger et ajouter un petit verre de "whiskey" pour empêcher la pâte de boire la graisse. Faire une pâte ferme et abattre à 1/8", découper avec un moule rond et mettre dans la graisse bien chaude. Retourner pour faire cuire les deux côtés. Enlever, poser sur papier et saupoudrer de sucre.

++++++++++++++++++++

"Beignets de Fête"

3 c. à soupe de beurre	*2/3 t. de lait*
1 t. de sucre	*1 c. à thé de vanille*
2 t. de farine blanche	*4 c. à thé de poudre à pâte*
2 oeufs	*½ c. à thé de sel et de muscade*

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, les oeufs et bien battre. Ajouter les autres ingrédients pour en faire une pâte. Abaisser sur une surface enfarinée, ½ d'épaisseur, couper et faire cuire en friture. Tourner et faire dorer. Poser sur papier et saupoudrer de sucre.

++++++++++++++++++

"Tarte aux Pommes"
"Bicentenaire"

Peler 1 ½ douzaine de bonnes pommes; enlever le coeur, puis les couper en petits morceaux; mettre dans une marmite, ajouter un peu d'eau de la cannelle, du clou, et la pelure d'un citron; cuire à petit feu, ajouter du sucre, puis filtrer; ajouter le jaune de 4 oeufs, et un blanc d'oeuf, ¼ l. de bon beurre, et le jus d'un citron, un peu de muscade; bien mélanger tous les ingrédients, puis verser sur une pâte. Cuire ½h.

++++++++++++++++++

"Grand-Pères"
(dumplings)

¼ c. à table de beurre	*2 c. à thé de poudre à pâte*
½ t. de sucre	*1 t. de lait*
1 ½ t. de farine	*du sirop d'érable*
½ c. à thé de sel	

Battre le beurre, ajouter le sucre et bien mélanger. Tamiser la farine et les ingrédients secs; bien mélanger pour une pâte lisse. Ajouter le lait, verser par cuillerée dans le sirop d'érable et faire bouillir de 11 à 15 minutes. On sert immédiatement. C'était le dessert préféré de grand-père.

++++++++++++++++++

"Rôtis à la Mélasse"

Faire fondre du beurre dans une poêle, y ranger des tranches de pain trempées dans la mélasse. Dorer au four, servir.

++++++++++++++++++++

"Bûche de Noël"

3 oeufs
1 t. de sucre
1½ c. à thé de vanille

1½ t. de farine
½ t. de lait
2 c. à thé de beurre

Battre les oeufs environ 4 m., ajouter le sucre graduellement tout en battant, tamiser la farine et mesurer; chauffer le lait et ajouter le beurre. Incorporer la farine et le mélange sucré; ne pas battre ni mélanger. Incorporer le lait chaud et le beurre. Verser la pâte dans une casserole graissée, 14" x 11 3/4" (mettre un papier ciré et saupoudrer légèrement de farine). Cuire 15 minutes, enlever et couper les extremités et les conserver pour faire les noeuds de la bûche; rouler dans une serviette saupoudrée de sucre en poudre; refroidir 15 m., puis, couvrir de gelée et rouler de nouveau dans la serviette. Laisser refroidir et glacer.

++++++++++++++++++++

"Glaçage pour la Bûche"

½ t. de beurre mou
2 t. de sucre en poudre
2 c. à soupe de cacao et 3 de café fort

Réduire le beurre en crème et ajouter tous les ingrédients. Décorer la bûche en imitant l'écorce; se servir des morceaux enlevés pour faire les noeuds.

++++++++++++++++++++

Battre un blanc d'oeuf en neige, ajouter une pomme râpée et le sucre. Bien battre pour que le mélange devienne blanc comme neige. Cette crème remplace la crème fouettée.

++++++++++++++++++++

"Gonflés"

Mélanger: 2 t. de lait
2 t. de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
2 oeufs et un peu de sel

Mettre dans des moules à muffins: cuire au four bien chaud et manger avec du sirop d'érable. . . superbe! La poudre faisait gonfler les petits pains - de là l'origine du nom.

++++++++++++++++++++

"Tracas"

1 t. de crème sure
2 oeufs
1 c. à thé de soda
une pincée de sel

Mélanger, et ajouter de la farine en quantité suffisante pour pouvoir faire une abaisse. Rouler la pâte, la découper en galette de cinq pouces; faire des incisions et frire à la poêle dans le saindoux. Servir avec de la mélasse. Dessert si délicieux qu'il faisait oublier tous les tracas.

++++++++++++++++++++

"Chaussons au Sucre d'Erable"

Etendre une abaisse de pâte au rouleau, à la manière d'une tarte. Trancher du sucre d'érable et en mettre sur la pâte avec des petits

morceaux de lard. Découper la pâte en carrés. Refermer les 4 pointes sur le dessus. Cuire à la vapeur deux h. On peut, pour finir, dorer au four.

A la fin d'un bon repas,
la pâtisserie est comme le
bouquet d'un beau feu d'artifice.
Talleyrand

++++++++++++++++++++

"La Crème Glacée à l'Erable"

Faire de la crème glacée, c'était une corvée! Mais ça valait la peine, yum! Yum! Que c'était bon!

LA CRÈME GLACÉE

Il fallait tout d'abord nettoyer le "freezer". Faire bouillir 1½ t. de sirop d'érable pendant 5 minutes. Mélanger 1½ quarte de crème froide, 1 c. à thé de vanille et ¼ c. à thé de sel. Ajouter le sirop et bien mélanger. Verser dans la partie centrale que l'on entourrait de 8 parties de glace hâchée pour une partie de gros sel; puis recouvrir le tout de glace et de sel ayant soin de bien fermer le couvercle du récipient à l'intérieur. On tourne la manivelle lentement pendant 5 minutes,

puis rapidement jusqu'à ce que ça devienne difficile de tourner. Ajouter de la glace quand c'est nécessaire.

Quand ça devient trop difficile de tourner, on enlève la glace sur le couvercle, on enlève la manivelle, puis le couvercle. Si la crème glacée est à point la recouvrir d'un papier ciré, fermer le couvercle, ajouter de la glace et du sel 4/l de sel. Envelopper de jute et laisser reposer 2 ou 3 heures avant de servir.

Pour la crème à la vanille, remplacer le sirop par l¼ t. de sucre. Augmenter la vanille à 3 c. à table.

++++++++++++++++++

"Les Bonbons"

Nos ancêtres savaient que le sucre a une valeur exceptionnelle pour l'entretien de l'énergie vitale. La nature, chez nous, offrait du sucre à l'état pur, le sucre d'érable. Aussi on achetait un baril de mélasse qui nous permettait de faire tous les desserts et les bonbons que l'on désirait.

++++++++++++++++++

"La Tire à la Mélasse"

2 t. de mélasse
l t. de sucre

Verser dans un chaudron épais la mélasse et le sucre; faire fondre le sucre, puis laisser bouillir au feu doux sans brasser. Quand le mélange forme des fils, incorporer du soda et verser dans un plat beurré. Dès que la tire est assez froide pour être maniée, la prendre et l'étirer, ensuite la couper en petits bouts avec des ciseaux; rouler dans les "peanuts".

++++++++++++++++++

"Tire à la mélasse II"

2 t. de cassonade	*2 c. à table de vinaigre*
2 t. de mélasse et	*1 c. à table de beurre*
¼ t. d'eau	*¼ c. à thé de soda*

Faire bouillir la cassonade, la mélasse, l'eau, le vinaigre, et le beurre jusqu'à ce que la tire devienne dure. Retirer du feu et ajouter le soda, et procéder comme ci-haut.

++++++++++++++++++++

"Kisses"

1 oeuf	*½ t. de lait*
1 t. de sucre	*1 c. à thé de crème de tartre*
½ t. de beurre	*1 c. à thé de soda*

Mélanger les ingrédients et ajouter assez de farine pour une pâte ferme; mettre sur une tôle par cuillerée, saupoudrer de sucre en poudre et cuire à four chaud.

++++++++++++++++++++

"Bonbon au Beurre"

4 t. de cassonade
1 t. de beurre
2 c. à table d'eau
vinaigre au goût

Faire bouillir ½ h; essayer dans l'eau froide, lorsque le bonbon est cassant, il est à point.

++++++++++++++++++++

"Sucre à la Crème"

2 t. de cassonade
1 t. de sucre
1 t. de crème
1 c. à soupe de maïs

Faire bouillir en remuant; essayer dans l'eau froide, et lorsque le sirop fait une petite boule, on l'enlève et on le laisse refroidir sans remuer; ensuite, battre, verser sur une tôle graissée.

++++++++++++++++++++

LES CONSERVES

"Gelée aux Pommes"

Quatre t. de jus de pommes, 2 c. à table de jus de citron, 3 t. de sucre. Bouillir 20 minutes, enlever l'écume et mettre immédiatement dans des pots stérilisés, et cacheter.

++++++++++++++++++++

"Gelée aux Pommes Sauvages"

Cuire lentement, puis filtrer. Pendre une livre de sucre par livre de jus. Cuire encore lentement; lorsque le sirop est épais, on le verse dans des pots que l'on recouvre de cire à cacheter.

++++++++++++++++++++

"Gelée à la Menthe"

Verser 1 t. d'eau bouillante sur 1 t. de feuilles de menthe. Pour chaque tasse de jus de pommes, on met 2 c. à table de jus de menthe. Procéder comme ci-haut.

++++++++++++++++++++

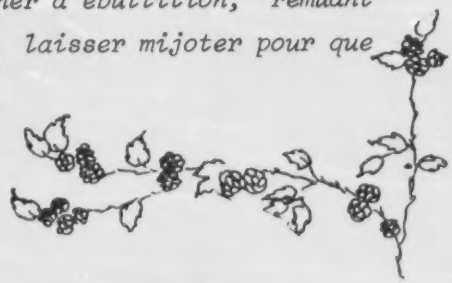
"Confiture aux Fraises"

Prendre 1 quarte de fraises, 1 quarte de cerises, 1 orange et du sucre. Préparer les fruits, couper l'orange en conservant la pelure. Mettre une quantité égale de sucre. Amener à ébullition, laisser mijoter pour que le mélange devienne épais. Mettre en pots et sceller.

++++++++++++++++++++

"Confiture aux Framboises"

Prendre 1 quarte de framboises, 4 tasses de sucre et ½ t. de jus de citron. Mettre dans une marmite et laisser reposer 2 h. tout en remuant de temps en temps. Mettre sur le feu et amener à ébullition, remuant souvent. Lorsque les framboises sont cuites, laisser mijoter pour que le mélange devienne épais. Mettre en pots.



++++++++++++++++++++

"Confiture aux Mûres"

Prendre 6 t. de mûres, 9 t. de sucre, 2 c. à thé de jus de citron. Mettre dans une marmite sans le citron et laisser reposer 1 h. Ajouter le jus de citron et cuire jusqu'à ce que le mélange soit épais. Mettre en pots.

++++++++++++++++++++

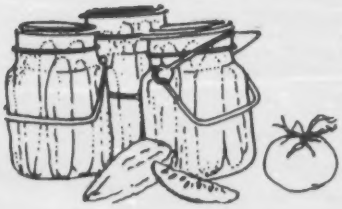
"Conserves aux Fraises et Cerises"

1 quarte de fraises, 1 quarte de cerises, 1 orange et du sucre. Préparer les fruits, mesurer et mettre une quantité égale de sucre. Amener à ébullition, réduire la chaleur et laisser mijoter pour que le mélange devienne épais. Enlever, mettre en pots et sceller.

Que de souvenirs d'enfance reviennent à la mémoire à l'automne, lorsque la cuisine embaume de fruits mûrs et de confiture qui mijote!

MARINADES

"Bread and Butter Pickles"



1 ga. de concombres	5 t. de sucre
1 livre d'oignons	5 t. de vinaigre
1 piment vert 1 rouge	2 c. à t. de moutarde
½ t. de sel	2 de sel de céleri
1 c. à table de clous	1 de "tumeric"

Laver les concombres et trancher. Mélanger concombres et piments. Ajouter le sel et 3 quartes d'eau. Mélanger les autres ingrédients et amener à ébullition. Ajouter les légumes et amener à ébullition. Mettre dans des pots stérilisés, sceller, faire bouillir les pots dans une marmite pendant 15 minutes. Vérifier les couvercles des pots avant de les mettre en réserve.

++++++++++++++++++

Marinade au "Dill"

4 livres de concombres, 3 t. de vinaigre, 1 t. de sel et 3 quartes d'eau. On ajoute à chaque pot: 1 c. à table de "dill", 2 gousses d'aïl, et 7 grains de poivre.

Bien laver les concombres, les laisser reposer dans l'eau froide 8 heures. Enlever l'eau, mettre dans des pots en ajoutant le "dill", l'aïl et le poivre. Amener le vinaigre à ébullition ainsi que le sel et l'eau. Remplir les pots en laissant un vide de ¼". Faire bouillir les pots dans une marmite à conserves pendant 15 minutes.

++++++++++++++++++

Raifort

"Marinade aux Oignons"

4 quartes de petits oignons pelés
1 t. de sel et 2 t. de sucre
½ t. de graines de moutarde
2½ c. à table de raifort (horseradish)
2 quartes de vinaigre blanc
grains de piment rouge et feuilles de laurier

Arroser les oignons de sel, ajouter de l'eau froide pour couvrir. Laisser reposer de 12 à 18 h. Drainer et rinser. Mélanger le sucre, la moutarde, le raifort et le vinaigre. Laisser mijoter 15 m. Mettre les oignons dans des bocaux en laissant un vide de ½". Ajouter 1 piment et une feuille de laurier à chaque bocal. Mettre de l'eau bouillante tout en conservant le vide ½". Recouvrir et procéder comme ci-haut en laissant bouillir 10 minutes seulement.

"Le Miel"

Nous n'avions pas d'abeilles, mais il était facile de se faire une provision de miel pour l'hiver.

2 t. de sucre
1 t. d'eau chaude
1 rose double ou
2 simples
10 trèfles blancs
10 trèfles rouges
de l'alun, gros comme une fève

Couper les têtes des fleurs et mettre dans un bol. Ajouter le sucre, l'eau et l'alun. Faire bouillir en comptant de 1 à 100. On le coule; ça ressemble au miel naturel et c'est vraiment délicieux!

++++++++++++++++++++

"Les Boissons"

"Le Café"

Ebouillanter la cafetière et y mettre une tasse de café moulu, un blanc d'oeuf ou un oeuf entier brisé, une c. à table d'eau froide. Verser de l'eau bouillante au quart de la cafetière; fermer et garder au point d'ébullition mais ne pas faire bouillir. Deux ou trois fois, à cinq minutes d'intervalles, on ajoute de l'eau bouillante. Couler et servir immédiatement.

++++++++++++++++++++

"Le Thé Infusé"

Ebouillanter la théière avec de l'eau bouillante fraiche. On calcule une c. à thé par personne, plus une pour la théière. Verser l'eau bouillante dessus, laisser infuser pendant cinq minutes. Servir immédiatement.

++++++++++++++++++++

"The Recipe"

"La Recette"

2 t. de sucre
1 t. d'eau
1 "fifth" de St-Pierre de Miquelon
1 bouteille d'eau de Carmes
quelques gouttes de colorant vert

Dans une marmite, verser l'eau et le sucre, et faire bouillir à gros "bouillons". Laisser refroidir, ajouter le "St-Pierre" (rum) et l'eau de Carmes et le colorant. Excellent pour l'estomac.

++++++++++++++++++++

"TOUT EST BIEN QUI FINIT BIEN" ! ! ! !

Le gateau reflète les sentiments de nos ancètres à l'égard de la Bible. C'était une source de consolation, d'éducation et même d'amusement.

GATEAU BIBLIQUE

½ t. Juges V, 25	II Chroniques IX, 9
1 t. Jeremie VI, 20	(au goût)
3 Jeremie XVII, 11	Levitique II, 13
1 c. à the I Samuel XIV, 25	une pincée
2 ½ t. I Rois IV, 22	3/4 t. Juges IV, 19
1 c. à the Amos IV, 5	1 t. I Samuel XXX, 12
½ t. Nombres XVII, 8	1 t. Nahun III, 12

Traduction

½ t. beurre	Une pincée de sel
1 t. sucre	3/4 t. de lait
3 oeufs	1 t. de raisins
1 c. à table de miel	1 t. de figues
2 ½ t. farine	½ t. d'amandes
1 c. à thé de poudre	
1 c. à thé de cannelle et muscade	

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter les oeufs et bien battre, ensuite ajouter le miel. Tamiser les ingredients secs et les ajouter, avec le lait au premier mélange. Enfin, ajouter les amandes, les figues et le raisin. Verser dans 4 petites casseroles bien graissées. Cuire pendant 50 minutes, feu modéré (350°).

"LES HERBES DU JARDIN"

Pour remplacer les épices, nos ancêtres se contentaient des herbes du jardin. Ils avaient depuis longtemps découvert l'importance des herbes et des plantes. Ils les employaient comme remèdes et pour nourriture. Voici celles que nous avons toujours employées chez nous:

Le 'parci' Persil

On l'employait pour les soupes, sauces, et salades. Le thé de persil était aussi recommendé. Il servait de remède.

"La 'sargette' Sarriette

Pour la préparation des sauces, soupes, et poissons. Elle donnait un goût particulier aux haricots verts. Employée aussi pour des piqûres de guêpes avec succès.

La 'brûlette' Ciboulette

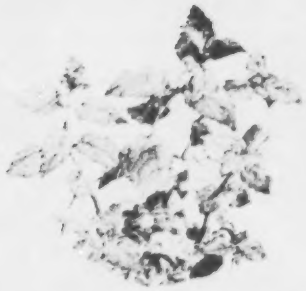
La ciboulette a toujours été une herbe facile à cultiver. Elle donne bon goût à la soupe, aux oeufs, au poisson, à la viande et tout particulièrement au fromage. Cette herbe était considérée comme remède en cas d'hémorragie.

La 'papermenne" Menthe

La plante dégage une odeur très forte mais agréable. Elle fournit l'essence de menthe que l'on trouve en pharmacie, et dans les distilleries de liqueur. Pour les pâtisseries, et sauces. Les anciens disaient que si l'on mettait un peu de menthe dans la nourriture, on était toujours joyeux. Bon pour les douleurs d'estomac et d'intestin.

"Thym"

On dit que l'Enfant Jésus était couché sur la paille dans laquelle il y avait du thym. Le thym a des propriétés aromatiques et stimulantes: saveur piquante, un peu amère.



La 'vervaine' Verneine

Surtout employée pour préparer une liqueur digestive. Elle favorise les fonctions de la peau. Son infusion est très appreciée après le repas. Une bonne pincée par tasse d'eau bouillante.

"Romarin"

On récolte les feuilles et les fleurs pour les propriétés stimulantes, excitantes et toniques. Employé pour stimuler la circulation du sang, palpitations, vertiges.

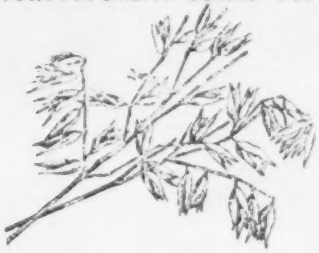
PLANTES CULTIVEES CHEZ-NOUS

"Le Blé"

Plante herbacée annuelle qui produit le grain dont on tire la farine pour la fabrication du pain.

"L'Avoine"

Cultivée surtout pour l'alimentation des chevaux et des volailles. Employée tout particulièrement comme céréale.



"L'Orge"

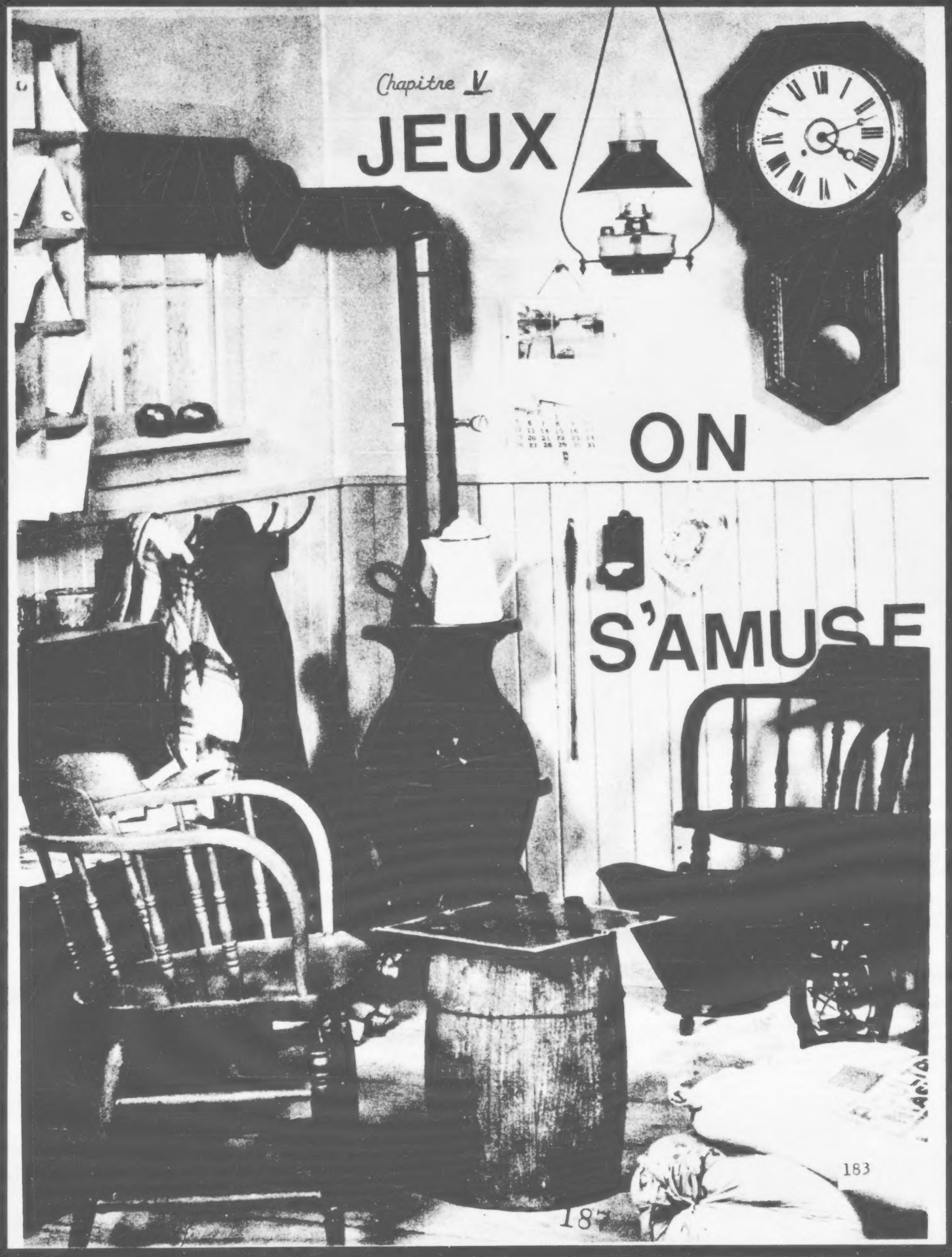
Plante à épis munis de longues barbes. On s'en sert pour la soupe et la bière.

"Le Sarrazin"

On en tirait de la farine pour les "plogues", mets principal chez nos ancêtres. On en mangeait 3 fois par jour.

"Le Pissenlit"

On avait pas besoin de le cultiver, cependant il était employé comme légume. On en faisait aussi du vin et on en mangeait en salade.



Chapitre V

JEUX ON S'AMUSE

Les Formulettes

et

Comptines

En feuilletant le "Journal of American Folklore", nous avons trouvé une excellente définition donnée par M. E. Z. Massicote.[1]

> *"Les formulettes et les devinettes sont d'agréables petits riens que les enfants apprennent dès qu'ils parlent ou dès qu'il jouent; mais ces riens ont amusé des générations; ils font partie des traditions d'une race, et le folkloriste ne peut les ignorer."*

Ce grand folkloriste les a classées en diverses catégories, telles que les formulettes d'écoliers paresseux, formulettes pieuses ou magiques. Nous n'avons pas l'intention d'en faire une telle étude. Nous voulons tout simplement présenter une trentaine de formulettes que nous avons apprises dans notre enfance à Van Buren, soit à l'école, soit à la maison.

Ce sont surtout des formulettes éliminatrices pour les jeux. Comme vous le verrez, ces formulettes ont subi l'influence anglaise: one, two, three go. Peut-être s'est-il inserré des mots indiens. D'où vient la formulette "inne minne mane maque", "inte minte souse falalala"? ... C'est peut-être tout simplement du "baragouinage" d'enfant...

Je vais vous faire part des formulettes que j'ai moi-même apprises, et que je peux, même aujours'hui, réciter de la première à la dernière.

Peut-être que mes compagnes d'enfance en lisant ce qui va suivre, pourront se rappeler aussi.

[1] *Journal of American Folklore. "Formulettes, Rimettes et Devinettes du Canada". Vol. 33, Oct-Dec., 1920. pp. 299-320*

Comptines et Formulettes

Voici celles que nous avons retenues:-

1. Pipandor, chapeau d'épinette,
   Pipandor, mets ton nez dehors.

2. Mon petit couteau d'or et d'argent
   Ton père t'appelle au bout du champ
   Pour manger du lait caillé
   Que la souris a barboté une heure de temps
   Va t'en.

3. Un, deux, trois je m'en vais au bois
   Quatre, cinq, six, pour cueillir des cerises
   Sept, huit, neuf, mon panier est plein d'oeufs
   Dix, onze, douze, mon panier est tout rouge.

4. Un, deux, trois, quatre,
   Ma p'tite vache a mal aux pattes
   Tirez-lui la queue,
   Elle deviendra mieux.

5. Une, deuse, troise, quatre... patates

6. Un, ça me coûte,
   Deux, ça me coûte un peu,
   Trois, ça m'coûte pas,
   Quatre, faut que j'parte,
   Cinq, faut que j'sois rendu.

7. One, two, three, ... go.

8. One, two, three,
   Get set,
   Ready... go.

9. Mouille paradis
   Mes p'tits cochons sont à l'abri;
   Mouille pas trop fort
   Mes p'tits cochons sont dehors

10. Policeman la paperment
    Ton belly est en candé
    Ta plaque est en patate.

11. Fique, fique, fiaque,
    D'la morue pi des patates.

12. A cheval, à cheval
    Sul dos d'un orignal
    A ch'vaux, à ch'vaux
    Sul dos des orignaux.

13. Il est midi.
    Qui t'la dit?
    Cé la souris.
    Où est-elle?
    Dans la chapelle
    Que fait-elle?
    D'la dentelle.
    Pour qui? Pour Marie.

14. Enne mine mane mo
    Catch a nigger by the toe
    If he hollers let him go
    Enne mine mane mo.

15. Enne mine mane magne
    Passe rigue, passe ragne
    Avoi so snague
    Pique paque, go ze.

16. Inte minte sous falalala
    A la velinque linque la
    A la velousse, à la velousse
    Sweet, sweet sweetness.

17. Quand mon père était bedeau,
Sonne la cloche, sonne la cloche,
Quand mon père était bedeau,
Sonne la cloche et tombe sul dos.

18. C'est la belle pomme rouge
Qui se fait porter le rond
Par St-Pierre et St-Simon,
Prenez garde à vos moutons,
Butte en butte, fra ming go.

19. Bonjour, lundi
Comment ça va, mardi?
Très bien mercredi
Ecoute, jeudi
Veux-tu dire à vendredi
De dire à samedi
D'aller à la messe dimanche

20. Pauvre, riche voleur, menteur
Ciel, purgatoire, enfer,
Fille, femme, soeur.

21. C'est Marie, la tapisserie
Qui fait des bonnes poutines à l'eau,
Voulez-vous tremper
Votre pain dans mon sirop?

22. La bonfemme saint-Antoine
En faisant son savon
S'est brûlé la bedaine
Sur le bord de son chaudron

23. J'te bénis,
J'te consacre,
J'tenvoie au lac
Par derrière la chatte

24. Red, white, blue,
Pind, yellow, green

25. Habitant, chien blanc,
Habitant, chien bleu,
As-tu vu passer
Un p'tit chien pas d'queue?

26. Ce que j'aime
C'est d'la crème
Ce que je hais
C'est d'la bouillie

27. Estomac de plomb
Gorge de pigeon
Menton fourchu
Bouche d'argent
Nez can can
Joue bouilli, joue rôti
P'tit oeil, gros t'oeil
Sourcillon, sourcillette
Pan, pan, maillette

28. Turlu tu tu, turlu, tu tu
Chapeau pointu
Ma mère voulait me battre
Turlu tu tu, turlu, tu tu
Ma mère m'a pas battu

29. C'est Marie pan pan
Sur le dos d'un éléphant
Mange du sucre, bois du thé
Ca c'est bon pour la santé

30. Ce livre est à moi
Comme la reine est au roi
Celui qui y mettra le doigt,
Sera puni par la loi.

31. La p'tite chienne à mon oncle
A fait un p'tit pâté sur l'coin du four
Celui qui parlera devant
L'aura sur le bout des dents

32. Bisou et bisoutte
Se sont mariés
Se sont mis ensemble
Pour faire des paniers
Bisou fait les anses
Bisoutte les paniers
Bisou va les vendre
Bisoutte va les boire.

33. Tarara boum tié
Y aura pas d'pommes s'tannée
Parce que les p'tits Andrés
Les ont toutes mangées.

34. O U T ... OUT

35. (Celle-ci n'est pas gentille, mais c'est comme cela que bien des Acadiens ont appris leurs "lettres":)

A, B, C, D, E, F, G,
La maîtresse d'école a pété,
H, I, J, K, L,
A dit que cé pas elle
M, N, O, P, Q,
A dit que ça pue.

Les formulettes que nous avons présentées, sont des formulettes éliminatrices pour les jeux. On ne pouvait pas jouer à "Tag" ou à d'autres jeux sans désigner un meneur. On s'en sert encore aujourd'hui pour joueur, cependant, les enfant en ont inventé bien d'autres.

JEUX ET DIVERTISSEMENTS

Les jeux et les divertissements ont beaucoup changé depuis le début du siècle. C'est l'âge de la vitesse! On roule en voiture, on roule en motocyclette et en moto-neige! Il faut que ça marche...

Chez-nous on s'amusait bien. La nature et surtout la ferme nous offraient tous les moyens de se divertir. Pour nous, les divers emplois n'étaient pas des corvées - c'était des jeux. Vous allez peut-être rire en lisant ce qui va suivre... on s'amusait simplement, mais de vrai!

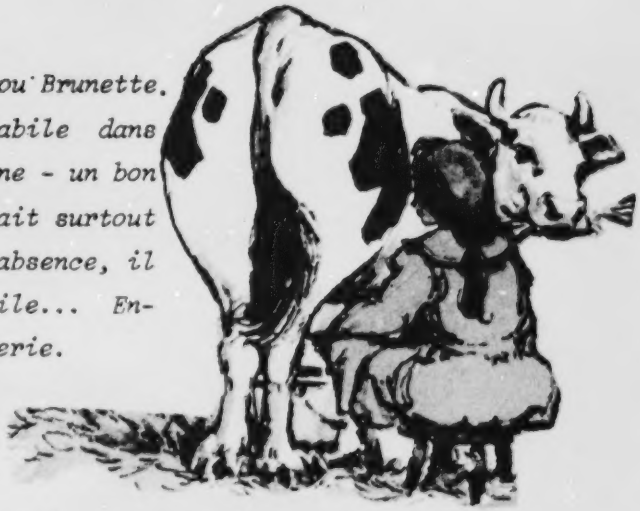
1. Les poules

Aller soigner les poules, mettres les oeufs dans un petit panier, s'amuser et même leur parler...

2. Les vaches

Aller chercher les vaches qui paissaient là-bas dans un grand champ où il y avait de la belle herbe.

3. *Traire la belle Miquette, Rougette ou Brunette. On nous disait que celle qui était habile dans ce travail, serait bonne musicienne - un bon exercice pour les doigts...??? C'etait surtout le travail des garcons. En leur absence, il fallait trouver une petite fille habile... Ensuite, transporter le lait à la laiterie.*



Les vaches n'etaient pas toujours commodes, donc il fallait leur donner a manger pendant ce temps.

4.

La premiere balancoire: Un long madrier mis en équilibre sur un tronc d'arbre. On monte, on descend - c'est si amusant. Ça se pratique encore aujourd'hui ... Les balancoires sont perfectionnées.

5. *Lorsqu'un petit agneau avait perdu sa mère, on le faisait boire à la bouteille. Ces agneaux nous suivaient partout et c'était bien amusant.*

6. *La balançoire en corde*

Un siège suspendu à une corde dont les bouts sont attachés à une branche. On se balance dans l'air... Amusement populaire de nos jours, mais perfectionné - on se sert de chaines fixées à des tuyaux en fer. De temps en temps nous en retrouvons fixées à un arbre.

7. *Aller cueillir des fraises, des framboises, des mûres. Maman faisait ensuite de la gelée et de la confiture. Tout le monde se régalait! On apportait toujours un bon goûter, et Fido, notre chien nous accompagnait...*

++++++++++++++++++

Jeux d'Ecoliers

++++++++++++++++++

8. "L'Ours" (Tag):-
Une comptine désigne l'Ours. Les joueurs courent, et l'ours doit essayer d'en attraper un; ce dernier le remplacera, et le jeu recommencera.

9. "Le Mouchoir":-
Une comptine désigne le meneur qui tient un mouchoir à la main. Les joueurs forment un cercle. Le Meneur en se promenant laisse tomber le mouchoir derrière un joueur qui doit immédiatement se mettre à la poursuite du Meneur. S'il ne réussit pas à l'attraper, il devient le Meneur, et le jeu recommence.

10. "Le Chat et la Souris":-
Une comptine désigne le Chat et la Souris. Le jeu commence avec la souris à l'intérieur du cercle, et le chat à l'extérieur. Le Chat doit attraper la souris, cependant les joueurs resserrent les rangs, et il est presque impossible d'y pénétrer. S'il réussit, le jeu recommence...

11. "Le Train":-
Une comptine désigne le Conducteur; les joueurs doivent choisir des noms de ville. Tous se tiennent par la taille avec le C. en tête. Lorsque le train s'arrête, les passagers qui ont choisi le nom de la gare doivent descendre; le train se remet en marche - choo, choo, choo... Le dernier passager devient Chef...

12. "Les Quatre Coins":-
Les coins et le centre sont indiqués par une pierre. Le meneur est au centre et il doit essayer de prendre la place d'un joueur qui essaie de changer de place; s'il réussit, le joueur doit le remplacer au centre...

13. "La Culbute":-

On se met à quatre pattes, et appuyant la tête sur le sol, on se donne un élan en jettant les jambes en l'air. Le corps retourne sur lui-même et retombe en avant.

14. "Le Cheval Fendu":-

4 ou 6 joueurs se mettent à quatre pattes en file. Les autres doivent sauter par-dessus chaque cheval et retomber à deux pieds en avant du dernier. Il est difficile de garder son équilibre puisque les chevaux sont agités...

15. "Mains Chaudes":-

Deux enfants, face à face, battent des mains selon l'ordre établi - main droite, main gauche, genou droit, etc. etc., si un joueur se trompe, on le remplace et le jeu recommence...

16. "La Cloche":-

Deux joueurs, dos à dos, s'accrochent par les bras; l'un s'incline tout en essayant de soulever l'autre de terre. Le second s'incline à son tour, imitant la cloche, et disant:

"Quand mon père était bedeau, sonne la cloche, sonne ,
Quand mon père était bedeau, sonne la cloche et tombe sul dos".

17. "Le Couteau":-

On appuie la pointe d'un canif sur le coude, l'épaule, les parties du visage, tout en faisant un mouvement avec le manche du canif qui le fait tourner et piquer la pointe sur le sol. Ce jeu était un jeu d'habileté, populaire chez les petits garçons.

18. "La Vaisselle":

Deux joueurs, face à face, se balancent les bras de gauche à droite en disant: "lave la vaisselle, lave la vaisselle, etc. etc.... puis, élevant les bras, elles tournent plusieurs fois sur elles-mêmes en disant: "essuie la vaisselle, essuie la vaisselle, etc...

19. "La Jambette":-
Le joueur accroche une jambe de son adversaire et tire vers lui pour le faire tomber. Ca se pratique encore chez les jeunes.

20. "Le Saut":-
Le saut en longueur et en hauteur se pratiquait autrefois comme aujour'hui.

21. "La Course":-
La course a toujours été importante chez les jeunes.

22. "Joquer":-
C'était un truc qui se pratique encore: on arrive derrière la victime, et on donne un coup de genou dans le creux du genou pour lui faire perdre l'équilibre et tomber...

23. "Le Cric-crac":-
Une bobine vide que l'on "coche" sur ses cercles avec un canif. On attache une ficelle à la bobine, et on l'enroule autour. Dans le trou de la bobine on met un petit bout de bois pour la tenir. Les enfants mettaient le cric-crac contre une vitre, tiraient la ficelle, et ça faisait un "cric-crac" effrayant. On s'en servait pour l'Hallowe'en...

24. "L'Arc et la Flèche":-
Les garçons fabriquaient eux-mêmes leurs instruments, et le 'tir à l'arc' était un amusement populaire chez nous.

25. "Cache-cache":-
Une comptine désigne le chercheur qui se cache le visage et compte de 1 - 100 pendant que les joueurs vont se cacher, puis il va à la recherche des joueurs. Quand il en trouve un, il revient vite au but, le touche en disant le nom du joueurs. Le dernier, devient le chercheur.

26. "Variantes Américaines":-
"Hide and Seek" - "Run-a-mile" - "Run, Sheep, Run"...

27. "La Canisse":-

On place une canisse (récipient en fer blanc) sur une bûche: Le chercheur, au moyen d'un baton, frappe la canisse, et pendant qu'il va la chercher, les joueurs se cachent. Le jeu se poursuit comme à "Cache-cache" #25. En revenant au but, il doit crier: "Canisse" et le nom du joueur trouvé.

28. "Le Cerceau":-

On enlevait un cerceau de fer d'un baril, et on le faisait rouler sur la route au moyen d'un petit morceau de bois au bout duquel était attaché un petit arc. Cet instrument dirigeait le cerceau. C'était un genre de course, et celui qui arrivait au but le premier était le vainqueur.

29. "La Carabine":-

C'était un genre d'entraînement pour la chasse: une boîte vide sur une bûche, une distance de plus en plus grande, et il s'agissait de faire tomber la boîte en tirant...

30. "La Bascule":-

Le jour d'anniversaire de naissance d'un écolier, on le saisit et on le couche sur le sol. Puis, on le prend par les bras et les jambes pour le soulever de terre et le laisser retomber sur le sol autant de fois qu'il a d'années, plus une pour le faire grandir...

31. "La Chasse":-

Au début, nos ancêtres dépendaient non seulement des produits de la terre, mais aussi de la chasse à la perdrix, au lièvre, et au chevreuil. Les petits garçons accompagnaient le père.

32. "La pêche:-

La pêche était plutôt considérée comme amusement chez nous car le poisson n'était pas trop abondant: quelques truites et carpes...

33. *Les Pique-niques:*

Le pique-nique préféré - c'était d'apporter le dîner de notre père qui labourait. On apportait un panier rempli de bonnes choses que l'on mangeait avec lui...

34. *Le Camping:*

Il fallait savoir se débrouiller. Les beaux châlets que nous trouvons actuellement à Long Lake n'y étaient pas. Il fallait coucher dans une tente ou sous les étoiles. Ca se pratique aujourd'hui, mais il y a toutes sortes d'inventions qui rendent le Camping plus facile. Mais est-ce que c'est aussi amusant?

35. "Cache-cache" derrière les "veilloches" de foin:-
Lorsque le foin était en bottes, on jouait à cache-cache derrière les veilloches. Le lendemain, les pauvres ouvriers devaient recommencer leur travail...

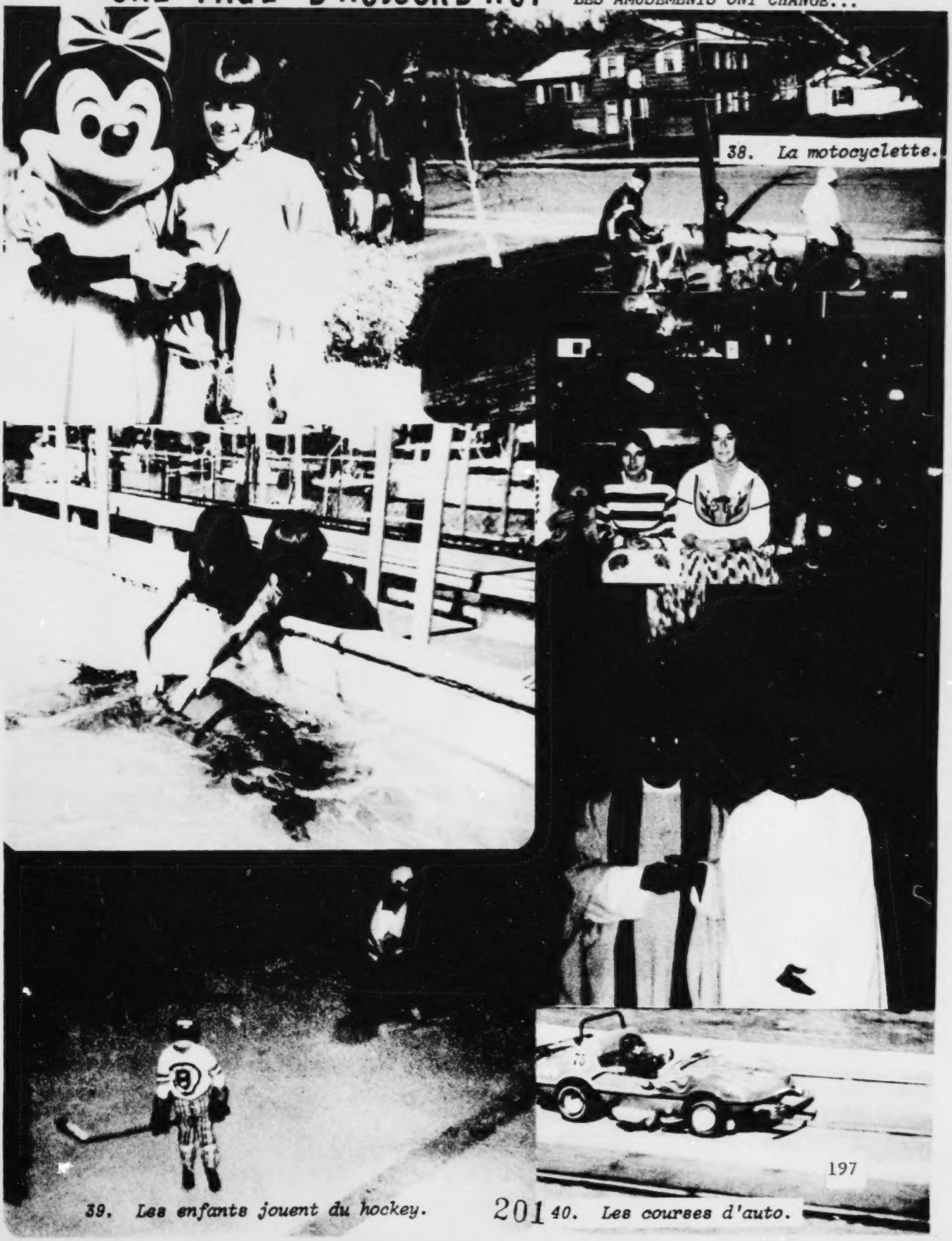
36. "Le Fer à Cheval":-
Ce jeu était populaire chez les jeunes et les moins jeunes... deux poteaux de fer à une distance d'environ 20 pieds - puis il fallait lancer le fer à cheval et essayer d'encercler le poteau des adversaires.

37. "Le Croquet":-
Ce jeu consiste à faire passer sous des arceaux des boules de bois avec un maillet, en suivant un trajet spécial.

Le jeu est moins populaire de nos jours. Autrefois, les dames et les messieurs pratiquaient ce jeu sur la pelouse, le dimanche après-midi.

UNE PAGE D'AUJOURD'HUI

LES AMUSEMENTS ONT CHANGÉ...



38. La motocyclette.

39. Les enfants jouent du hockey.

40. Les courses d'auto.

DIVERTISSEMENTS - JEUX D'INTERIEUR

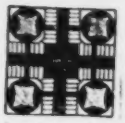
41. *Les Contes:*

Un divertissement populaire, c'était de se rassembler, le soir, au magasin général. Les hommes se réunissaient autout du poêle et tout en fumant une pipe racontaient des contes. Il y en avait toujours des nouveaux, surtout après la visite de Papineau. Ça se passait bien gentiment de sorte que même les jeunes assis par terre pouvaient écouter.

42. *Le Jeu de Dames:*

Sur un petit baril on trouvait toujours le damier, jeu populaire hier comme aujourd'hui - et de temps en temps il y avait un tournois.

43. *Jeu de "Ciel": (mieux connu sous le nom de "Parcheesi")*



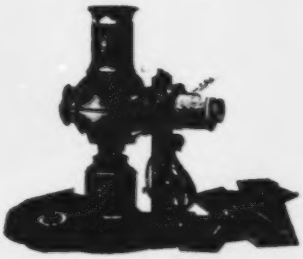
La table de cuisine était recouverte d'un tapis ciré, et à l'envers on avait dessiné le jeu comme ci-haut. Le but était d'arriver au "ciel", le centre. Chaque joueur avait 4 pions et au moyen de dès chaque joueur avancait selon le nombre indiqué sur les dès. 2, 3, ou 4 pouvaient jouer.

44. *Jeu d'Echecs:*

Jeu qui demande beaucoup de concentration. Ça se joue sur un échiquier de 64 cases, au moyen de 32 pièces de valeur diverse.

45. *Jeu de Domino:*

Le jeu de domino est peut-être un peu moins populaire de nos jours, cependant tous les magasins qui vendent des jouets en vendent. C'est un jeu de société qui se joue avec 28 petits rectangles, marqués sur une face, d'un certain nombre de points.



46. *La Lanterne Magique:*

Ça, c'était merveilleux. Dans le catalogue de Sears Roebuck de l'année 1900, nous trouvons des lanternes magiques pour $2.00,2.48; les plus dispendieuses coûtaient $6 et $7.00. Nous en avions une avec un genre de diapositive que l'on projetait sur un drap attaché au mur. La machine se promenait d'une maison à l'autre où les jeunes se rassemblaient...

47. *La Queue à l'Ane:*

Aujourd'hui ce sont les très jeunes enfants qui mettent la queue à l'âne. Autrefois, ce jeu amusait les jeunes et les moins jeunes.

48. *La Chaise Musicale:*

Un nombre de chaises égal aux joueurs moins un - au son de la musique les joueurs marchent. On s'assoit quand la musique arrête. On enlève une chaise, et il est hors du jeu celui qui n'a pas de siège. Le dernier qui occupe une chaise gagne.

49. *La Bouteille:*

On fait tourner une bouteille, et la personne vers qui le goulot s'arrête reçoit un gage, etc. etc.

50. *Jeux de Cartes:*

De tout temps les cartes ont été populaires.

51. et 52.

Magie avec les Cartes, et "trucs" avec mouchoirs, etc. etc.

53. *"La Chaise Honteuse":*

Le meneur demande aux joueurs de donner des qualités ou des défauts au joueur assis au centre sur une chaise. Le meneur commence: "que celui qui a dit que vous êtes laid, etc. etc., vienne prendre votre place". L'accusé essaie de trouver qui l'a accusé (deux chances) - s'il trouve lequel des joueurs est coupable, ce dernier prend sa place et le jeu recommence.

54. *"Qui?":*

On bande les yeux d'un joueur qui doit essayer de trouver celui qui l'a touché. S'il réussit, le coupable prend sa place, etc. etc.

55. *"Le Voyage de Noces":*

Deux séries de numéros identiques, un pour filles et l'autre pour garçons. Un couple qui reçoit le même numéro se présente. On donne à chacun une valise de vêtements pour voyage. Il faut se vêtir complètement, aller au guichet acheter son billet, puis revenir et enlever les vêtements. Le couple qui prend le moins de temps gagne le prix. C'est difficile car les manches, etc. sont à l'envers...

56. *"Au Magasin":*

Le premier joueur dit: "Au magasin, j'ai acheté des bas", le second doit dire: "des bas et des souliers", le troisième nomme un autre objet et ça devient très difficile lorsqu'il y a plusieurs joueurs.

57. *"L'Alphabet":*

Même genre que 56, cependant, il faut commencer par un objet qui commence par "A", le second "B", etc.

58. *"La Tarte aux Bleuets":*

On bande les yeux de joueurs (4) et on attache leurs mains au dos. Qui finira de manger sa tarte le premier???

59. *"Le Soulier de Qui?":*

Le soulier gauche des filles est au milieu d'une pièce; les garçons viennent chercher le soulier de leur amie - ils doivent ensuite passer la soirée avec la fille à qui appartient le soulier.

60. *"L'Histoire":*

Il commence l'histoire, 2 continue, 3, 4, etc. Ça devient très

amusant, et tres compliqué.

61. *"Le Téléphone":*

Le premier joueur souffle un message à l'oreille de son voisin qui le transmet au suivant, etc. etc. Le dernier doit dire à haute voix ce qu'il a entendu, et on doit comparer avec le premier message. C'est très amusant...

62. *"L'Assiette":*

On donne un numéro à chaque joueur. Le meneur, au milieu de la pièce, fait tourner l'assiette en disant un numéro. Le joueur qui a ce numero doit attraper l'assiette pendant qu'elle tourne, sinon il recevra un gage. A la fin, ceux qui ont perdu doivent chanter, réciter, etc. etc.

63. *"La Pomme":*

On fixe des ficelles au plafond. Au bout de chaque ficelle on attache une pomme. Les joueurs, mains au dos, doivent essayer de manger la pomme qui se trouve devant chacun. Celui qui réussit gagne un prix. C'est difficile.

64. *"Madame la Toilette":*

Chaque joueur choisit le nom d'un vêtement. Madame la Toilette, assise au milieu, demande tel ou tel vêtement, deux à la fois, et les 2 joueurs doivent changer de siège avant que Mme la Toilette prenne l'un des deux sièges. Celui qui n'a pas de siège remplace Madame et le jeu se poursuit. Quand le meneur dit: "Madame la Toilette veut toute sa toilette" - tous les joueurs doivent changer de siège...

65. *Autres versions: "La Cuisinière" veut des légumes. L'Epicier veut etc., etc...*

66. *"Cacahuètes":*

On place 4 ou 5 rangées de cacahuètes par terre. Chaque joueur, au signal donné, doit aller chercher les cacahuètes devant lui en se servant d'un couteau. Celui qui finit le premier gagne.

67. *"Pantomine": Une équipe mime des événements. Il faut deviner.*

68. *"Le Berlan": jeu de "poker" avec des pommes.*

69. Les Devinettes:

Voici celles que nous avons recueillies chez nous:

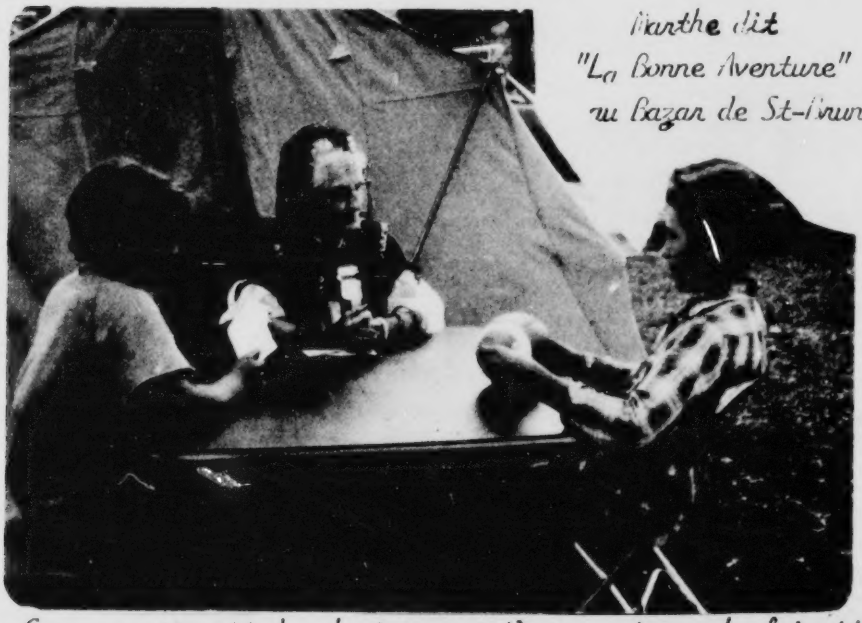
1. Qu'est-ce qui est rond porte robe pardessus robe, a ni point, ni couture? R. - L'oignon
2. Qu'est-ce qui est à l'abri mais toujours mouillé? R. La langue.
3. Qu'est-ce qui est rond, n'a ni dessus ni fond? R. - Un jonc
4. Qui porte le plus grand chapeau? R. - La plus grosse tête
5. Qui entre dans le bois sans faire du bruit? R. - La noirceur
6. Un oeuf (neuf) est-il légume ou fruit? R. - Un chiffre
7. Qui a des yeux et ne voit pas? R. - Le fromage
8. Qui a quatre pattes et un seul pied? R. - Le lit
9. Quel mot n'a que trois syllabes mais 26 lettres? R. - L'Alphabet
10. Qui marche sans pattes? R. - Une montre
11. Qui fait le tour de la maison et revient toujours dans son coin? R. - Le balai
12. Qui fait le tour du bois mais n'y entre pas? R. - L'écorce
13. Qui a quatre pattes et ne marche pas? R. - La chaise
14. Quelles sont les lettres les plus anciennes? R. - A, G
15. Quel poisson n'a pas d'arrêtes? R. - Le poisson d'avril
16. Un homme peut-il épouser la soeur de sa veuve? R. - Non, parce qu'il est mort...
17. Où était le palais du roi pendant la guerre? R. - Dans sa bouche
18. Qu'est-ce qui a beaucoup de feuilles mais n'est pas une plante? R. - Un livre
19. Pourquoi ferre t-on les chevaux? R.- Parce qu'ils ne peuvent pas se ferrer.
20. Qu'est-ce qui est ni haut ni bas? R. - C'est un bas?

Les Devinettes qui vont suivre se disent tellement vite qu'elles semblent n'avoir pas de sens...

21. Tontétatilotélatou? R. Ton thé t'a t-il oté la toux?
22. Murusétrousifirasimi. R. Mur usé, trou s'y fit, rat s'y mit.
23. Homdeboulifemsicouenfansijou. R. Homme debout lit, femme assise coud, enfant assis, joue.
24. Vincenmilboeudanlaprairisenvindanlotre -Combien de pattes et d'-oreilles? R. - Vincent mit le boeuf dans la prairie, s'en vint dans l'autre. 6 pattes et quatre oreilles.

25. Que viens-tu faire ici, toi qui n'es pas d'ici? Si tu ne pars pas d'ici, je te mangerai ici. Si tu me manges ici, tu sortiras d'ici, car celui qui m'a mis ici n'est pas loin d'ici.
R. - Le poisson demande au ver ce qu'il vient faire. Il lui dit de partir car il le mangera. Le ver dit: "si tu me manges, tu sortiras de l'eau car celui qui m'a amené (le pêcheur) n'est pas loin.

70.



Marthe dit "La Bonne Aventure" au Bazar de St-Bruno

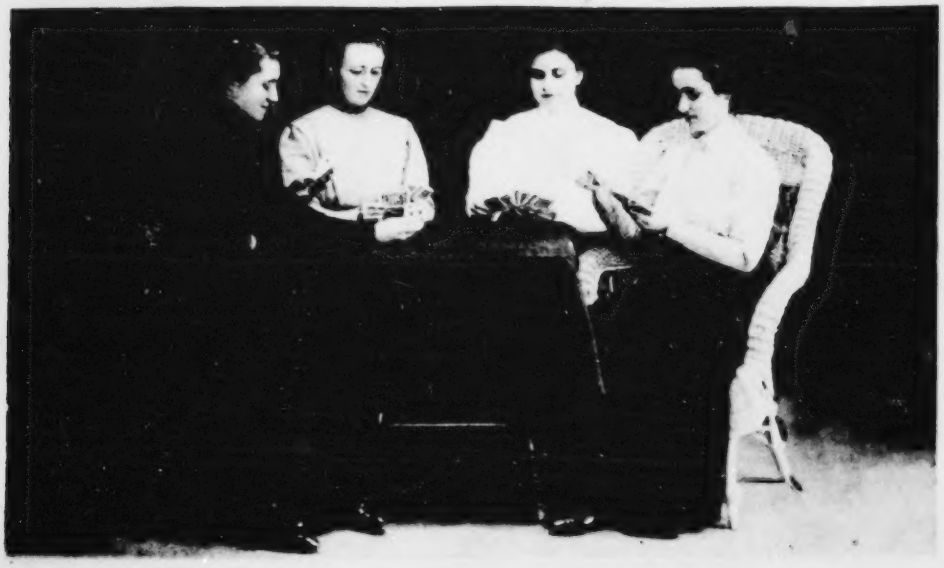
Ça se pratiquait de plusieurs manières, mais on le faisait sans malice pour amuser les gens. Ci-haut, la diseuse se sert d'enveloppes où l'on trouve un message invisible car il est écrit avec du jus de citron. Pour la lecture, il faut verser un autre 25¢ à la diseuse qui avec des mots magiques - "abracadabra", etc. etc. passe la feuille sur une bougie allumée et le message paraît.... Cela intrigue les jeunes qui y reviennent deux ou trois fois...

71. La Tasse de Thé

C'était très populaire! Encore plus que le jeu précédent. Il fallait boire le thé, et la diseuse interprêtait ce que signifiait les dessins formés par le feuilles au fond de la tasse.
Feuilles assemblées au fond de la tasse: Fortune
Parallèles: Surprise. Dispersées: Ruine. En cercle: Bonheur.
En pétits tas: Lettre. Croisées: Ennemis...

72. Les Cartes

Tout le monde jouait aux cartes: les hommes s'assemblaient au magasin général; les familles allaient chez le voisin, surtout en hiver. Bien des gens obtenaient leur provision de pommes en jouant au "berlan" un genre de "poker". Il y avait des parties de cartes à la salle paroissiale où l'on jouait au "Charlemagne". Les Dames du village se rencontraient l'après-midi pour jouer au Bridge.



73. Le Tourne-disque

Les enfants appelaient cet instrument un "graphaphone"... Ce n'était pas le "Stereo" d'aujourd'hui - mais, ça faisait l'affaire. . .

74. *Le Théâtre.*

Chaque année on préparait une pièce de théâtre. C'était amusant.

Ici on joue:

"La malade imaginaire".

en 1905.

Le Cercle Dramatique vers 1930.

NOS BELLES VIEILLES CHANSONS

75. Nos Belles Vieilles Chansons

On était heureux, tout le monde chantait! Le laboureur en revenant des champs, la ménagère en travaillant, la maman pour endormir l'enfant. On passait des soirées à chanter les chansons de nos Ancêtres, ces belles chansons qui nous viennent de la France, comme La Poulette Grise, La Claire Fontaine, etc. etc... Depuis le jeune enfant jusqu'au vieillard aux cheveux blancs, tout le monde chantait "J'ai du bon tabac dans ma tabatière", "Sur le Pont d'Avignon, tout le monde y passe".

Tous les soirs, notre papa nous berçait sur ses genoux et il chantait les chansons que nous voulions faire revivre. Voici donc les chansons de notre enfance, celles que nous aimions chanter le soir en famille, dans la Grande Chambre, au son de L'Harmonium ou du Piano. Les couplets oubliés, nous les avons retrouvés...

"La Poulette Grise"

1. C'est la poulette grise,
Qui pond dans l'église
Ell' va pondr' un p'tit coco
Pour l'enfant qui va fair' dodo
Dodiche, dodo, dodiche, dodo.

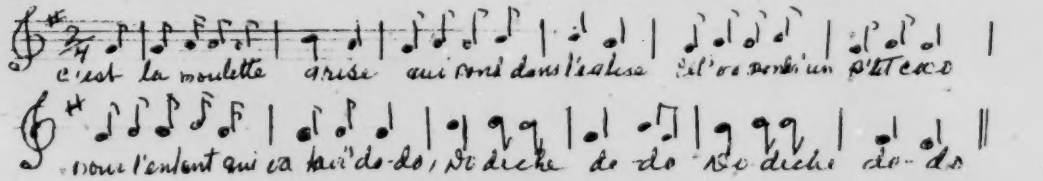
2. C'est la poulette blanche
Qui pond dans les branches,
Elle va pondre un p'tit coco
Pour son p'tit qui fait dodo
Dodiche, dodo, dodiche, dodo.

3. C'est la poulette noire
Qui pond dans L'armoire
Elle va pondre un p'tit coco
Pour son p'tit qui fait dodo
Dodiche, dodo, dodiche dodo.

4. C'est la poulette verte
Qui pond dans les couvertes
Elle va pondre un p'tit coco
Pour son p'tit qui fait dodo
Dodiche, dodo, dodiche dodo.

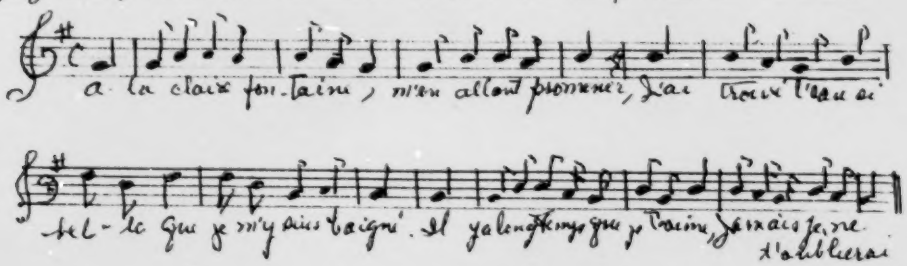
5. C'est la poulette brune
Qui pond dans la lune
Elle va pondre etc. etc.

6. C'est la poulette jaune
Qui pond dans les aunes,
Elle va pondre, etc. etc.



A LA CLAIRE FONTAINE

Voici une de nos chansons françaises que nos ancêtres aimaient. Chez nous, nous avions aussi notre "claire fontaine" où nous



allions nous baigner. C'était la "Crèmeuse"...

2. Sous les feuilles d'un chêne
Je me suis fait sécher;
Sur la plus haute branche
Le rossignol chantait.
Lui ya longtemps, etc.

3. Sur la plus haute branche
Le rossignol chantait
Chante rossignol, chante
Toi qui as le coeur gai.
Lui ya longtemps, etc.

4. Chante, rossignol, chante,
Toi qui as le coeur gai:
Tu as le coeur à rire,
Moi, je l'ai-t-à pleurer.
Lui ya longtemps, etc.

5. Tu as le coeur à rire,
Moi je l'ai-t-à pleurer:
J'ai perdu ma maîtresse
Sans l'avoir mérité
Lui ya longtemps, etc.

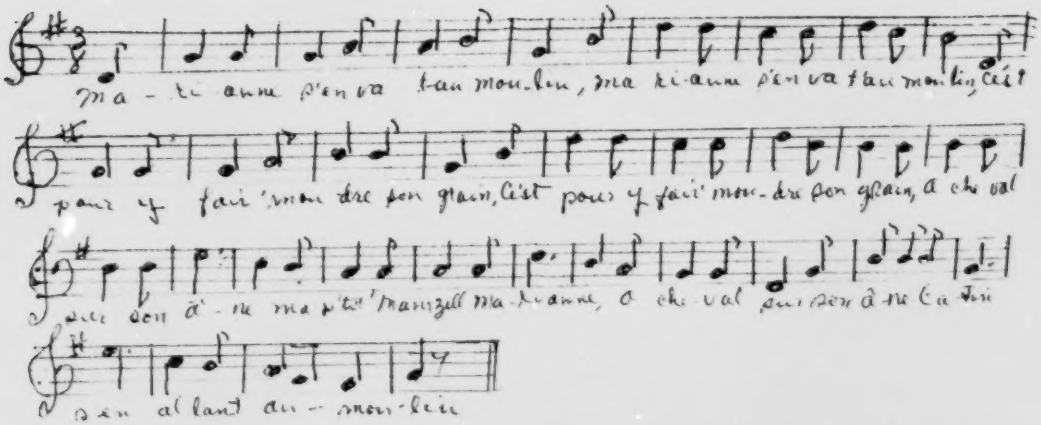
6. J'ai perdu ma maîtresse
Sans l'avoir mérité,
Pour un bouquet de roses
Que je lui refusai.
Lui ya longtemps, etc.

7. Pour un bouquet de roses
Que je lui refusai.
Je voudrais que la rose
Fût encore au rosier.
Lui ya longtemps, etc.

8. Je voudrais que la rose
Fut encore au rosier,
Et moi et ma maîtresse
Dans les mêm's amitiés.
Lui ya longtemps que je t'aime
Jamais, je ne t'oublierai.

Marianne s'en va-t-au Moulin

Cette chanson est très connue en France où on la chante avec nombre de variantes.



2. Mariann' s'en va-t-au moulin (bis)
C'est pour y fair' moudre son grain;
A cheval sur son âne,
Ma p'tit' mamzell' Marianne,
A cheval sur son âne Catin
S'en allant au moulin

3. Le meunier qui la voit venir, (bis)
S'empresse aussitôt de lui dire:
- Attachez-donc votre âne,
Ma p'tit' mamzell' Marianne,
Attachez-donc votre âne Catin,
Par derrier' le moulin.

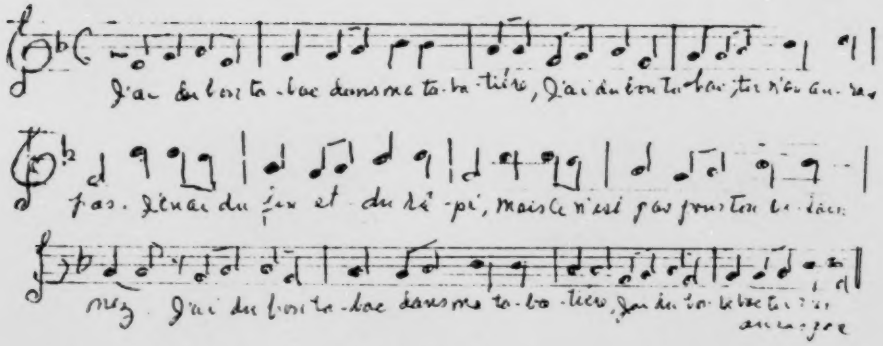
4. Pendant que le moulin marchait (bis)
Le loup tout à l'entour rôdait,
Le loup a mangé l'âne,
Ma p'tit' mamzell' Marianne,
Le loup a mangé l'âne Catin,
Par derrier' le moulin

5. Mariann' se mit à pleurer (bis)
Cent écus d'or lui a donnés
Pour acheter un âne,
Ma p'tit' mamzell' Marianne,
Pour acheter un âne, Catin,
En r'venant du moulin.

6. Son père qui la voit venir (bis)
Ne put s'empêcher de dire:
-Qu'avez-vous fait d'votre âne,
Ma p'tit' mamzell' Marianne,
Qu'avez-vous fait d'votre âne Catin,
En allant au moulin?

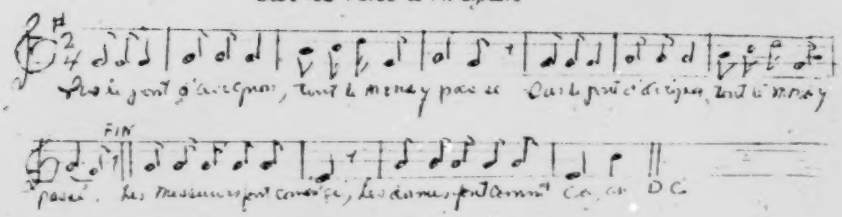
7. C'est aujourd'hui la Saint-Michel (b
Que tous les ân's chan ent de poil
Je vous ramen' le même âne
Ma p'tit' mamzell' Marianne,
J'vous ramèn' le même âne, Catin,
Qui m'porta au moulin.

J'ai du Bon Tabac!



J'ai du bon tabac dans ma tabatière, J'ai du bon tabac, tu n'en auras pas. J'en ai du fin et du râpé, mais ce n'est pas pour ton vilain nez.

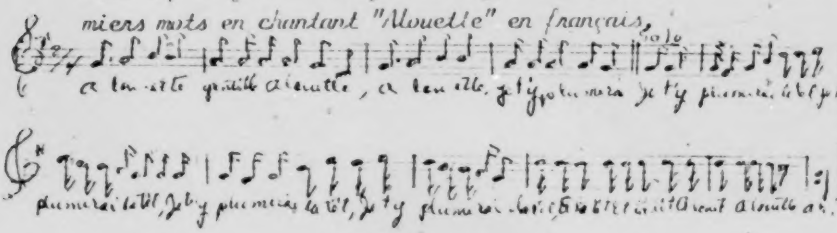
Sur le Pont d'Avignon



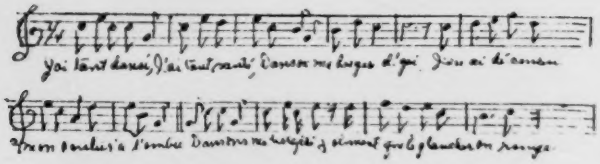
Sur le pont d'Avignon, tout le monde y passe,
Sur le pont d'Avignon, tout le monde y passe,
Les Messieurs font comme ci, (Ils font la révérence)
Les Dames font comme ça, (Elles font la révérence et on recommence)

ALOUETTE

Chanson dite "rengaine", trop bien connue pour la présenter. Beaucoup de gens de langue étrangère ont prononcé leurs premiers mots en chantant "Alouette" en français,



J'ai tant dansé, J'ai tant sauté



2. J'en ai décousu mon soulier,
Dansons ma bergère, oh!, gai.
J'ai 'té trouver le cordonnier.
A L'ombre, dansons, etc.

3. J'ai 'té trouver le cordonnier,
Dansons ma bergère, oh! gai.
Beau cordonnier, beau cordonnier
A L'ombre, dansons, etc.

4. Beau cordonnier (bis)
Dansons ma bergère, oh! gai.
Veux-tu racc'moder mon soulier?
A L'ombre, dansons, etc.

5. Veux-tu racc'moder mon soulier?
Dansons ma bergère, oh! gai.
Je te donn'rai un sou marqué.
A L'ombre, dansons, et.

6. Je te donn'rai un sou marqué
Dansons ma bergère, oh! gai.
De sous marqués j'en ai-z-assez,
A L'ombre, etc.

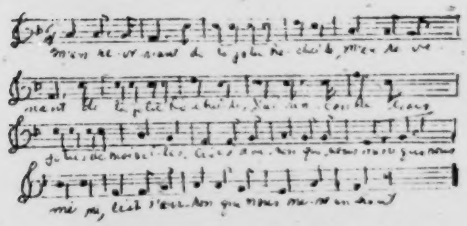
7. De sous marqués j'en ai-z-assez
Dansons ma bergère, oh! gai.
Faut aller trouver le curé,
A L'ombre, etc.

8. Faut aller trouver le curé
Dansons, ma bergère, oh! gai.
Pour dans un mois nous marier.
A L'ombre, etc.

9. Pour dans un mois nous marier,
Dansons ma bergère, oh! gai.
Nonni, un mois n'est pas assez,
A L'ombre, dansons, etc.

10. Nonni, un mois n'est pas assez
Dansons ma bergère, oh! gai.
Faut m'attendre encore une année.
A L'ombre, dansons, ma bergèr' jolimert,
Que le plancher en rompe!

EN REVENANT DE LA JOLIE ROCHELLE



2. J'ai rencontré trois jolies demoiselles; (bis)
J'ai point choisi, mais j'ai pris la plus belle. Ref:

3. J'ai point choisi, mais j'ai pris la plus belle; (bis)
J'l'y fis monter derrièr' moi sur ma selle. Ref:

4. J'l'y fis monter derrièr' moi sur ma selle; (bis)
J'y fis cent lieues sans parler avec elle Ref:

5. J'y fis cent lieues sans parler avec elle (bis)
Au bout des cent lieues, elle me d'mandit à boire: Ref:

6. Au bout des cent lieues, elle me d'mandit à boire; (bis)
Je l'ai menée auprès d'une fontaine. Ref:

7. Je l'ai menée auprès de la fontaine (bis)
Quand ell' fut là, ell' ne voulut pas boire. Ref:

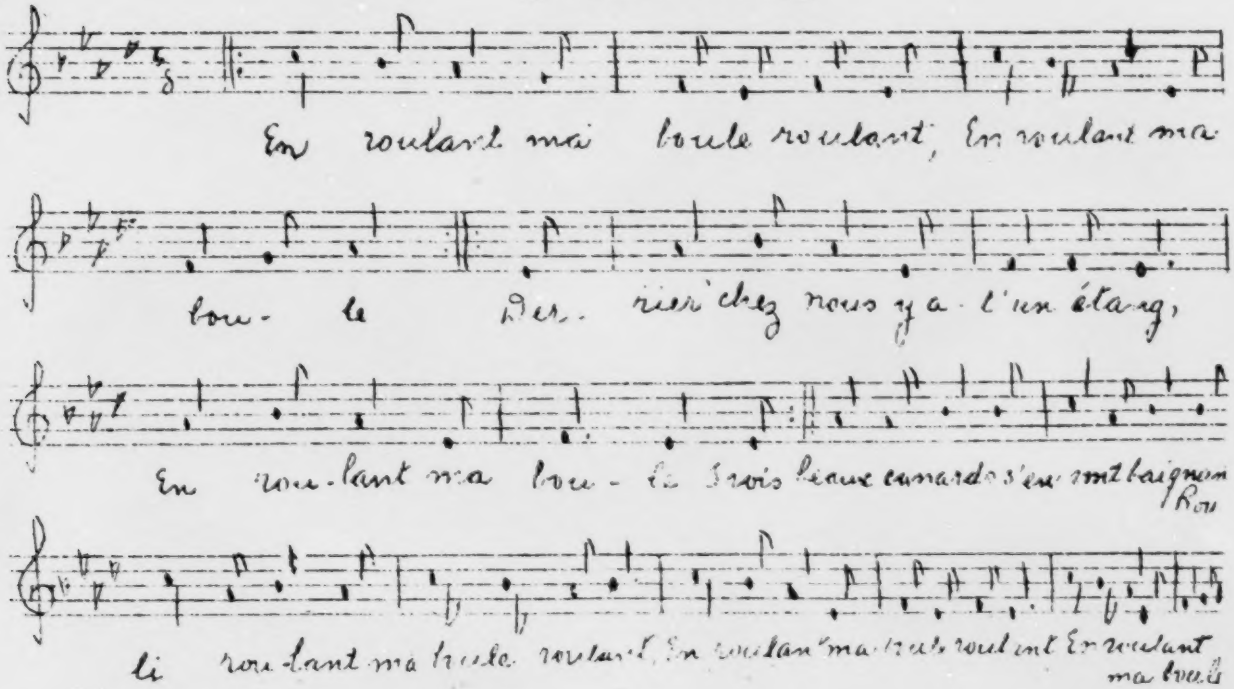
8. Quand ell' fut là, ell' ne voulut point boire. (bis)
Je l'ai menée au logis de son père. Ref:

9. Je l'ai menée au logis de son père; (bis)
Quand ell' fut là, ell' buvait pleins des verres.

C'est l'aviron qui nous mène
Qui nous mène
C'est l'aviron qui nous mène
en haut

Cette chanson se chante en France, dans l'ouest, sur un air qui ressemble un peu à tous les différents airs sur lesquels nous le chantons en Amérique.

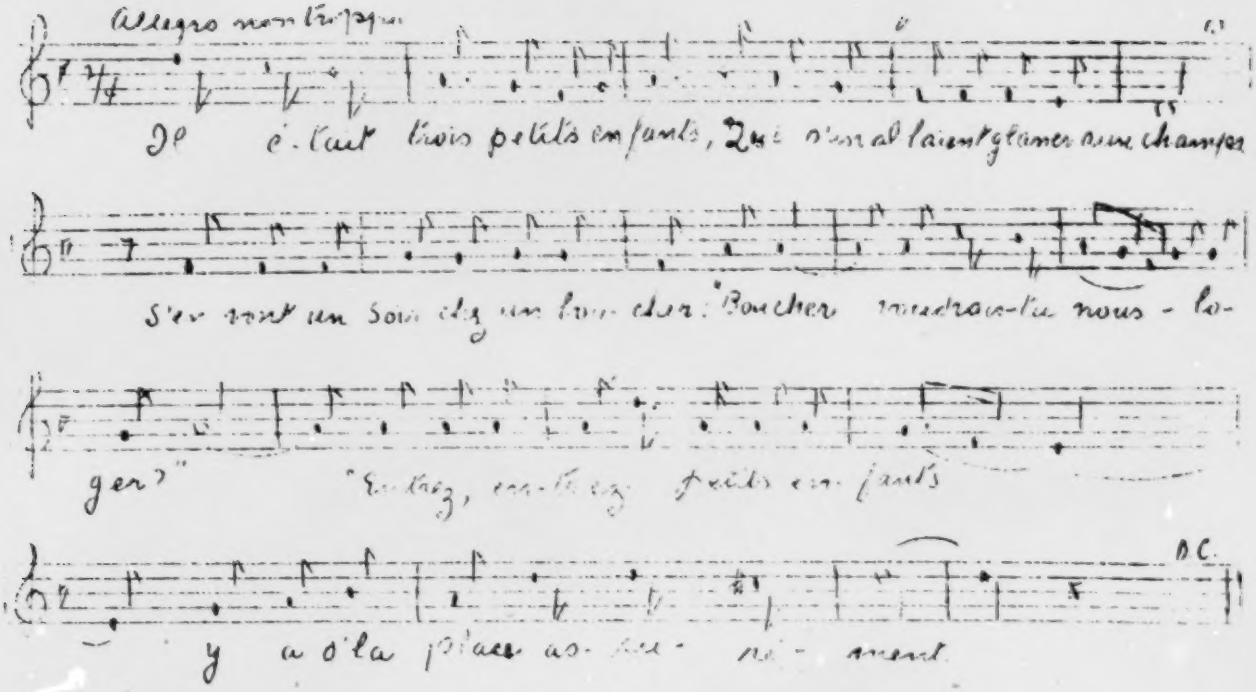
EN ROULANT MA BOULE



2. Trois beau canards s'en vont baignant
En roulant ma boule,
Le fils du roi s'en va chassant,
Rouli, roulant ma boule roulant,
En roulant, etc...
3. Avec son grand fusil d'argent,
En roulant ma boule.
Visa le noir, tua le blanc,
Rouli, roulant, ma boule roulant,
En roulant, etc...
4. O fils du roi, tu es méchant!
En roulant ma boule,
D'avoir tué mon canard blanc,
En roulant, etc...
5. Par dessous l'aile il perd son sang
En roulant ma boule,
Par les yeux lui sort'nt des diamants
6. Trois dam's s'en vont les ramassant
C'est pour en faire un lit de camp
7. Le fils du roi s'en va chassant,
Avec son grand fusil d'argent,
8. Visa le noir, tua le blanc,
O fils du roi, tu es méchant
9. D'avoir tué mon canard blanc,
Pardessous l'aile, il perd son sang
10. Par les yeux lui sort'nt des diamants
Et par le bec l'or et l'argent
11. Toutes ses plum's s'en vont au vent.
Trois dam's s'en vont les ramassant
12. C'est pour en faire un lit de camp
Pour y coucher tous les passants

En roulant ma boule roulant,
En roulant ma boule.

Légende de Saint Nicolas



2. Ils n'étaient pas sitôt entrés
Que le boucher les a tués,
Coupés en petits morceaux,
Mis au saloir comme pourceaux

3. Saint-Nicholas au bout d'sept ans
Saint-Nicholas vint dans ce champ.
Il s'en alla chez le boucher:
Boucher, voudrais-tu me loger?

4. Entrez, entrez, saint Nicholas:
Il y a d'la place, il n'en manque pas.
Il n'était pas sitôt entré,
Qu'il a demandé à souper.

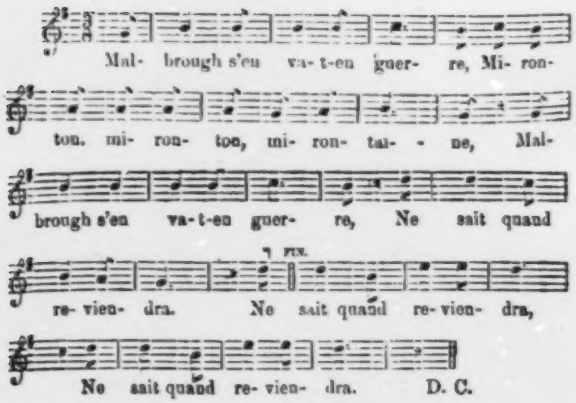
5. Voulez-vous un morceau d'jambon?
Je n'en veux pas, il n'est pas bon
Voulez-vous un morceau de veau?
Je n'en veux pas, il n'est pas beau

6. Du p'tit salé, je veux avoir
Qu'il y a sept ans qué dans l'saloir
Quand le boucher entendit cela,
Hors de sa porte il s'enfuya.

7. Boucher, boucher, ne t'enfuis pas,
Repents-toi, Dieu te pardonnera
Saint Nicholas posa trois doigts
Dessus le bord de ce saloir.

8. Le premier dit: J'ai bien dormi!
Le second dit: Et moi oussi!
Et le troisième répondit:
- Je croyais être en paradis!

Malbrough s'en va-t-en Guerre !



2. Il reviendra-z-à Pâques
Ou à la Trinité

3. La Trinité se passe,
Malbrough ne revient pas.

4. Madame à sa tour monte
Si haut qu'ell' peut monter

5. Elle aperçoit son page
Tout de noir habillé.

6. Beau page, ah! mon beau page,
Quell' nouvelle apportez?

7. Aux nouvelles que j'apporte
Vos beaux yeux vont pleurer.

8. Quittez vos habit roses
Et vos satins brochés

9. Monsieur Malbrough est mort
Est mort et enterré.

10. J'l'ai vu porter en terre
Par quatre-z-officiers,

11. L'un portait sa cuirasse,
L'autre son bouclier.

12. L'un portait son grand sabre,
L'autre ne portait rien.

13. A l'entour de sa tombe
Romarins l'on planta.

14. Sur la plus haute branche
Le rossignol chanta

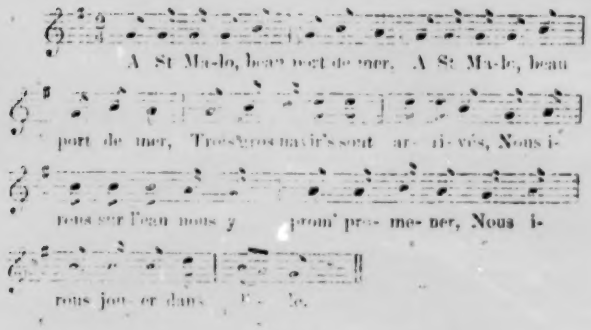
15. On vit voler son âme
A travers des lauriers.

16. Chacun mit pied à terre
Et puis se releva

17. Pour chanter les victoires
Que Malbrough remporta.

18. La cérémonie faite, Chacun s'en fut coucher.
19. J'n'en dis pas davantage, Car en voilà-z-assez.

A SAINT-MALO, BEAU PORT DE MER



2. Trois gros navir's sont arrivés, (bis)
Chargés d'avoin', chargés de bled.
Nous irons sur l'eau, etc.

3. Chargés d'avoin', chargés de bled. (bis)
Trois dam's s'en vont les marchander
Nous irons, etc.

4. Trois dam's s'en vont les marchander. (bis)
-Marchand, marchand, combien ton bled?
Nous irons, etc.

5. Marchand, marchand, combien ton bled? (bis)
- Trois francs l'avoin', six francs le bled.
Nous irons, etc.

6. Trois francs l'avoin', six francs le bled.(bis)
-C'est ben trop cher d'un' boun' moitié. Nous irons et.

7. C'est ben trop cher d'un' boun' moitié. (bis)
-Montez, Mesdam's, vous le verrez. Nous irons, etc.

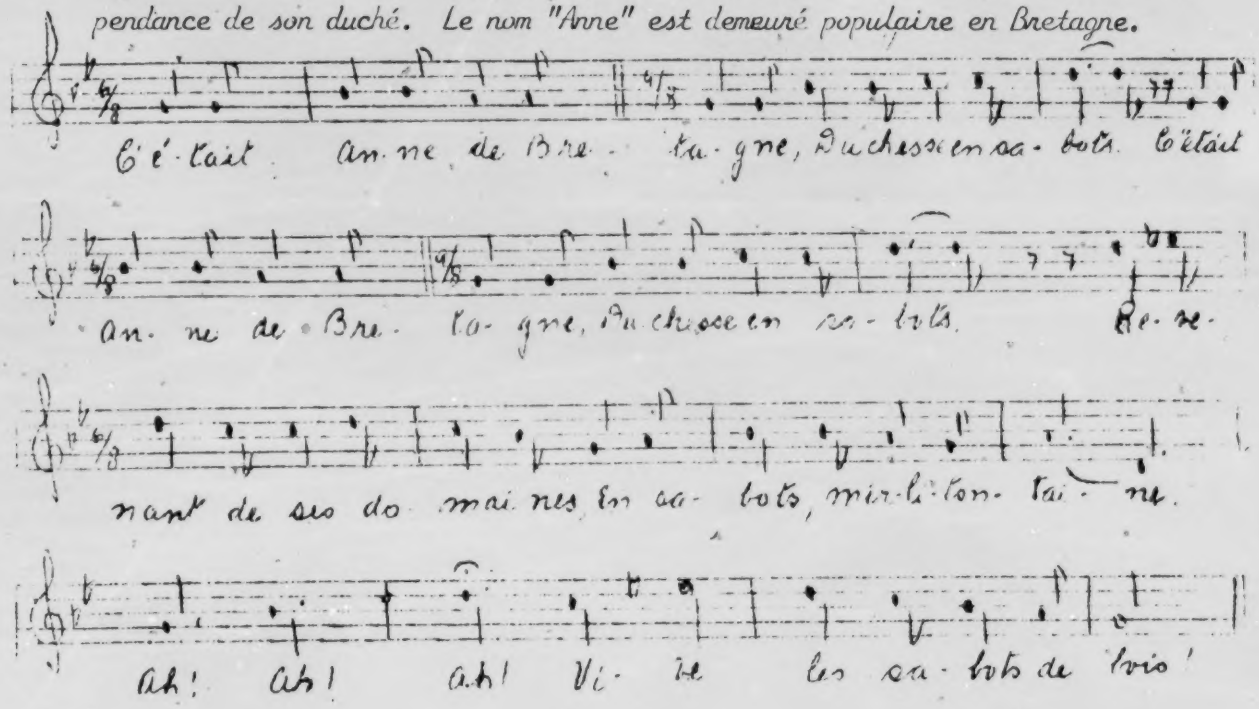
8. Montez, Mesdam's, vous le verrez. (bis)
- Marchand, tu n'vendras pas ton bled. Nous irons, etc.

9. Marchand, tu n'vendras pas ton bled, (bis)
- Si je l'vends pas, je l'donnerais. Nous irons, etc.

10. Si je l'vends pas, je l'donnerais.(bis)
- Ac'prix-là, on va s'arranger. Nous irons, etc.

C'était Anne de Bretagne

Anne de Bretagne, était fille ainée et héritière du duc François II de Bretagne. Successeur de son père, elle eut fort à faire pour défendre l'indépendance de son duché. Le nom "Anne" est demeuré populaire en Bretagne.



2. Revenant de ses domaines,
Avec des sabots, (bis)
Voilà qu'aux portes de Rennes,
En sabots, militontaine, Ah! Etc...

3. Voilà qu'aux portes de Rennes
Avec des sabots,
Trouva trois vieux capitaines,
En sabots mirlitontaine, Ah! Etc...

4. Trouva trois vieux capitaines,
Avec des sabots, (bis)
Ils saluent leur souveraine,
En sabots, mirlitontaine, Ah! Etc...

5. Ils saluent leur souveraine,
Avec des sabots, (bis)
Donnent un bouquet d'verveine, etc.

6, Donnent un bouquet d'verveine,
Avec des sabots, (bis)
"S'il fleurit vous serez reine" etc.

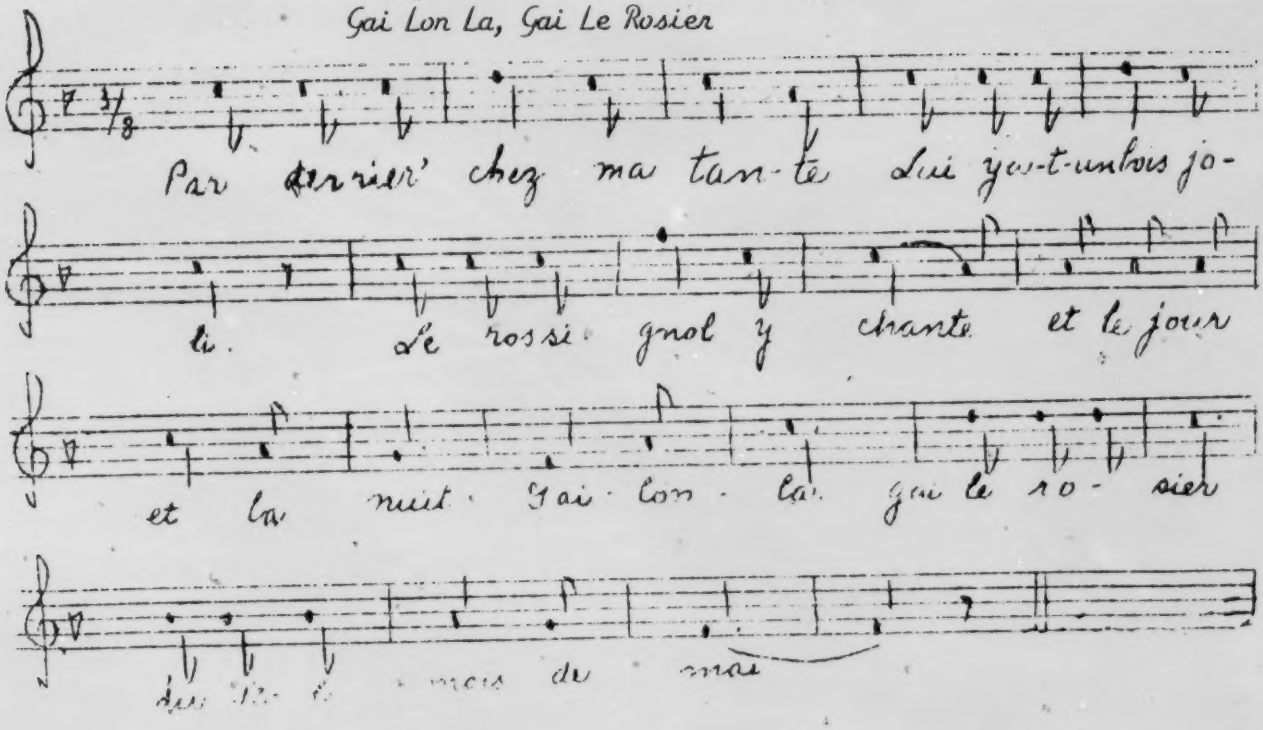
7. S'il fleurit vous serez reine,
Avec des sabots (bis)
Elle a fleuri la verveine, etc.

8. Elle a fleuri la verveine,
Avec des sabots (bis)
Anne de Bretagne fut reine, etc.

9. Les Bretons sont dans la peine...etc.

10. Ont perdu leur souveraine, etc. etc.

Gai Lon La, Gai Le Rosier



2. Le rossignol y chante
Et le jour et la nuit
Il chante pour ces dames
Qui n'ont point de mari.
Gai, lon la, etc...

3. Il chante pour ces dames
Qui n'ont point de mari;
Il ne chant' pas pour moi,
Car j'en ai un joli.
Gai, lon .la, etc...

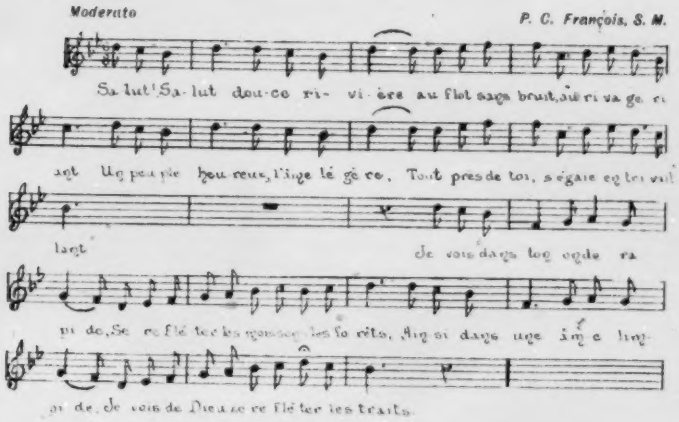
4. Il ne chant' pas pour moi,
Car j'en ai un joli;
Il n'est pas dans la danse
Il est bien loin d'ici.
Gai, lon, la, etc...

5. Il n'est pas dans la danse,
Il est bien loin d'ici;
Il est dans la Hollande,
Les Hollandais l'ont pris,
Gai, lon, la, etc...

6. Il est dans la Hollande,
Les Hollandais l'ont pris.
Que donneriez-vous, belle,
Qui l'amèn'rait ici?
Gai, lon, la, etc...

7. Je donnerais Versailles,
Paris et Saint-Denis,
Et la claire fontaine
De mon jardin joli.
Gai lon, la, gai le rosier
Du joli mois de mai.

Chanson de la Rivière St-Jean



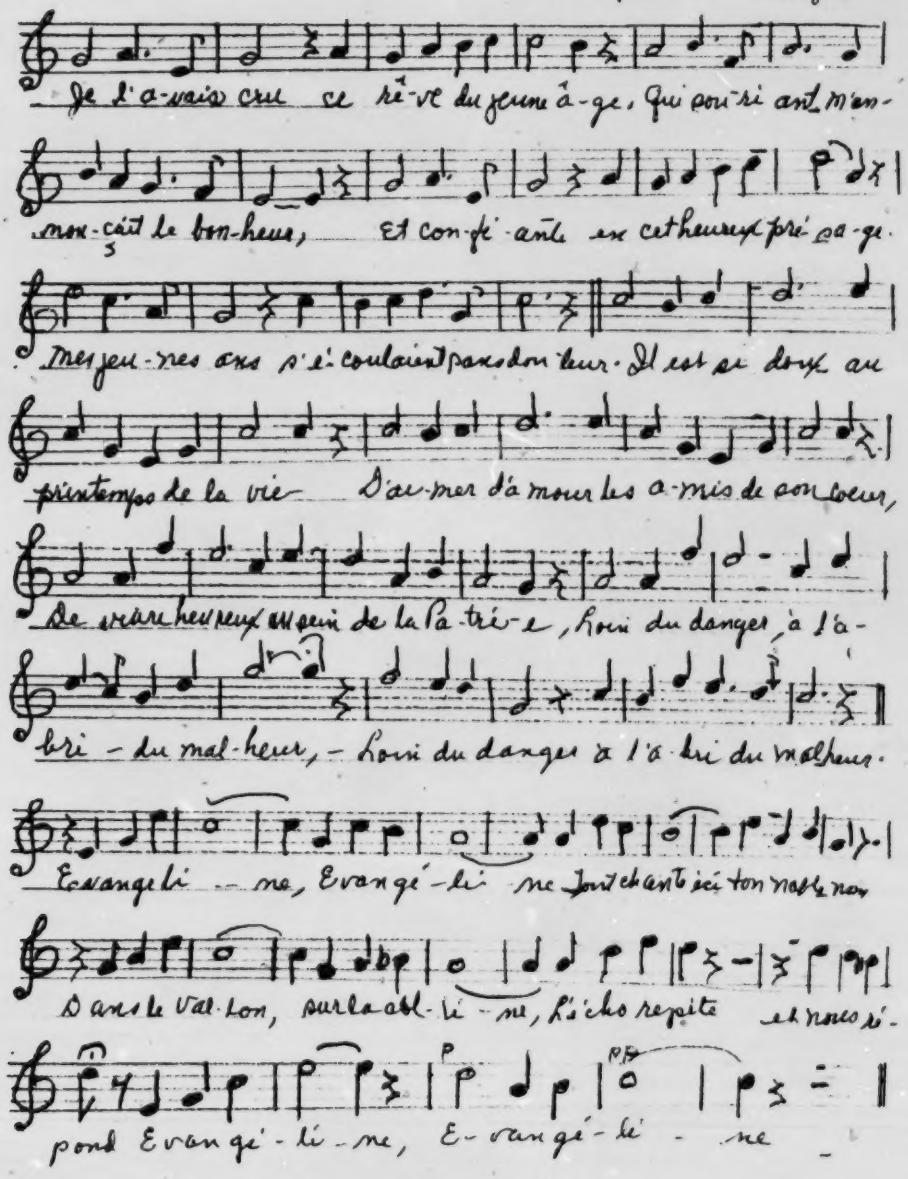
Flots, retardez votre voyage ;
Ici, les fleurs, l'air pur, la liberté,
Des gais enfants, le babillage,
Font oublier les bruits de la cité.

J'ai visité les belles ruines
Des grands châteaux accoudés au rocher ;
J'aime mieux mes vertes collines,
Mon Van Buren, mon St-Jean, mon clocher.

Soyez béni, céleste Père,
Qui, sur ces bords, avez mis mon berceau ;
Que les flots purs de ma Rivière,
Viennent un jour caresser mon tombeau !

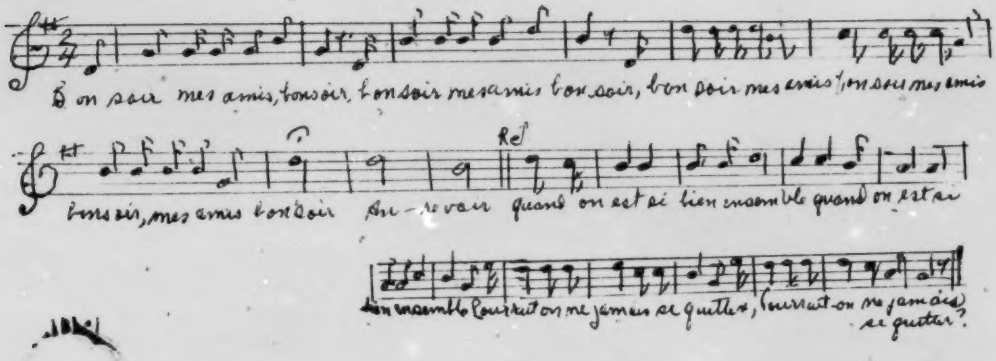
EVANGELINE

par A.T. Bourque



Evangéline, Evangéline, tout chante ici ton noble nom,
Dans le vallon, sur la colline, l'écho répète et nous répond:
Evangéline, Evangéline.

Bonsoir, mes Amis, Bonsoir



Aurevoir!

LES JEUX D'HIVER

Beaucoup de jeux d'hiver qui se pratiquent aujourd'hui étaient populaires autrefois, cependant on le faisait en "amateur", donc on avait plus de plaisir.

1. *Bonhomme de Neige:*

Après une bordée de neige, les enfants s'amusaient à faire un bonhomme... un vieux chapeau sur la tête, un foulard au cou, et une pipe à la bouche. Voici Susan et Peter qui semblent être si heureux!

Peter et Susan

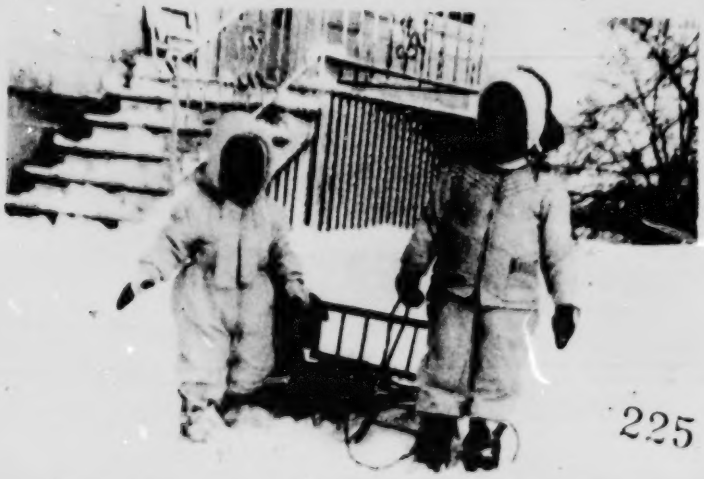
2. *Constructions:*

Monuments, maisons, tunnels et glissades. Maintenant on en construit pour le Carnaval d'hiver et ce sont des chef-d'oeuvres. On construit pour avoir un prix - autrefois, c'était pour s'amuser.

3. *Glissades:*

On glissait sur les pieds, le fond de culotte, un vieux plat, ou même sur un carton. Les petits avaient de beaux petits traineaux.

Paula *Kathy*



4. *Le Patinage:*

Pour débuter on se servait de patins à deux lisses, puis, comme ci-haut. On poussait une vieille chaise ou un balai - sur la "Platain" ou sur la Rivière St-Jean. Il n'y avait pas de cabane donc on devait s'asseoir sur la neige pour mettre ses patins. "La nécessité est la mère de l'invention" - on avait trouvé un moyen de réchauffer nos bottines et nos patins - on y mettait des "patates cuites" au four dans nos bottines. On les retirait du four juste avant de partir et elles se conservaient chaudes longtemps...

5. *La Raquette:*

Nos ancêtres fabriquaient eux-mêmes des raquettes et les employaient tout l'hiver, soit pour aller dans le bois, soit pour se rendre à l'écurie. Tous les membres de la famille avaient des raquettes, et la course en raquettes était très populaire. On s'en servait aussi pour aller à l'école lors d'une grosse bordée de neige.

6. *Le Ski:*

Mon père fabriquait des skis avec des planches de merisier qu'il pollissait et ébouillantait pour former la pointe et la plier. Ensuite, il faisait les courroies d'un simple morceau de cuir. Le dimanche, le ski se pratiquait sur la "Montagne à François Croc".

7. *Le Toboggan "traineau sauvage"*

Martin

Olympe, Mildred et Joséphine
Bernadette et Pauline

8. *Le Bob:*

Une planche de trente pouces en forme de ski - un morceau de bois fixé dessus - une autre petite planche qui forme le siège. Avec celà on descendait la colline à toute vitesse. Le Bob était léger, et lorsque l'enfant perdait son "ballant", il tombait dans la neige molle, se relevait, et recommençait. Le "Bob" était très populaire chez les garçons et aussi chez les filles...on n'en voit plus de nos jours.

9. *"Le Double-Runner":*

Un madrier fixé sur deux traineaux employé pour les descentes sur pistes de neige - il fallait mettre les pieds sur le madrier pour se protéger car les pentes étaient raides chez-nous. On descendait la montagne à une vitesse vertigineuse.

10. *"Courses de Chevaux":*

Tous les dimanches en hiver, il y avait des courses sur la Rivière St.-Jean.

11. *"Promenades en Traineau":*

Quel plaisir nous éprouvions à nous promener en traineau, tiré par un ou deux beaux chevaux - une peau d'ours sur les genoux, une brique aux pieds... Quel comfort!

Chapitre VI

CHEZ NOUS

Il y avait: "Une Corneille"
"Un Crieur Public"
"Des Quêteux"
"Le P'tit Canada"
"La Maison Hantée"

On soignait: "Les Vieux Remèdes

On disait: "Les Dictons Populaires
"Les Sobriquets"
"Les Proverbes"
"Les Métaphores"

Conclusion: "Eloge des Ancêtres"

PAPINEAU

Nous pourrions dire avec justesse que la contribution de Marthe au folklore acadien est des plus importantes. Elle se dépense depuis des années pour transmettre ce précieux héritage, et elle le fait généreusement: renseignements pour le chercheur, cassettes pour étudiants, articles pour les journaux. Elle ne refuse jamais d'aider.

Vous trouverez sa généreuse contribution dans cet album. . .

Malgrè ses 80 ans, elle exerce encore depuis plus de 50 ans, son métier de juge de paix et notaire publique. Son bureau est toujours ouvert à celui qui a besoin de son aide.

LA CORNEILLE [1]

L'histoire que je vais vous raconter s'est déroulée chez-nous, à la ferme, vers 1900. Nous avions une corneille apprivoisée qui venait chaque jour à la porte de la cuisine chercher sa nourriture. Cette corneille, que nous aimions tant, avait fait son nid dans le bocage derrière notre vieille grange. Dans quel arbre??? Nous l'ignorions. . .

Ma mère faisait des courtepointes avec des petits morceaux d'étoffe qu'elle lavait et laissait sécher sur l'herbe. De temps en temps des petits morceaux disparaissaient, et ma mère croyait que c'était nous qui les prenions pour nos poupées. Elle n'aurait jamais soupçonné la corneille sans l'intervention de grand'mère.

Cette chère grand'mère Cyr était au lit depuis des années. Elle souffrait de rhumatisme inflammatoire. Le seul mouvement qu'elle pouvait faire c'était d'égrainer son chapelet. Le matin, on la soulevait et plaçait derrière ses oreillers une chaise pour la soutenir et la reposer un peu. Assise, elle pouvait jeter un regard vers la basse-cour, et elle pouvait surveiller les enfants qui jouaient dehors. Bien souvent elle appelait maman et disait: "La corneille vient de partir avec un petit morceau d'étoffe rouge, rose, bleu. . ." Elle était rusée cette corneille, et elle se rendait toujours à son nid avant qu'on puisse la voir.

Lorsque grand'père perdait ses mitaines, il accusait "La voleuse". Elle entrait quelques fois dans la maison car il n'y avait pas de porte d'été dans ce temps-là. Nous n'aurions pas découvert sa cachette sans l'aide de Charlie, le garçon de ferme.

Un jour, papa demande à Charlie d'enlever un nid de guêpes qui se trouvait dans un gros pin près de la grange. Charlie grimpe dans l'arbre juste au moment où notre corneille arrive à son nid avec un petit bout de ruban rouge dans le bec. . . quelle surprise! Charlie avait découvert la cachette!

[1] *Marthe Cyr*

Imaginez la joie des enfants qui reviennent de l'école! On avait trouvé le nid! Qui arriverait le premier? Ce fut une course comme on n'en avait jamais vue. Qu'a t-on trouvé dans le nid? Un peigne rose, des morceaux d'étoffe, du ruban, des allumettes, une peanut. . . rien de précieux. On y laissa les trésors.

Plus tard, l'histoire fut transmise de bouche en bouche: c'était la bague de fiancailles de grand'mère que la corneille avait dérobée. Une petite Louise qui demeure en Californie croit que c'est comme celà que son arrière grand'mère a perdu ses diamants. . .

Qu'arriva t-il à cette corneille? Un jour de fête, maman avait fait un beau gâteau à trois étages recouvert de crème fouettée. Elle s'aperçoit que notre amie est en train d'y goûter. Elle fit un bruit qui a tellement effrayé la corneille, qu'elle s'envola pour ne plus jamais revenir. Etait-ce vers le Sud? Ver l'Ouest? Nous l'ignorons. . Peut-être s'est-elle embarquée sur un navire vers des pays lointains. . . nous ne l'avons jamais revue!

"LE CRIEUR PUBLIC" [2]

Je suis assise confortablement dans un beau grand fauteuil, les deux pieds sur un tabouret, et j'écoute les dernières nouvelles qui me sont vite communiquées par le téléphone. La radio, la télévision: la guerre en Egypte, l'ouragan aux Iles Fiji, immédiatement je l'apprends.

Ce n'était pas comme celà quand j'étais jeune. Chaque siècle offre ses manières de communiquer. Dans le bon vieux temps il y avait le Colporteur qui tout en transportant ses marchandises propageait les nouvelles. Il y avait aussi dans chaque village un "Crieur Public" qui annonçait les nouvelles sur la place de l'église. Je vais vous parler de ce dernier.

Il s'appelait Thomas, "Le Bonhomme Thomas". Lorsqu'un cheval "partait en peur", Thomas, au milieu de la rue, criait: "Sauvez-vous ya un joual parti en peure, rentrez les p'tits." Vite, la maman appelait le p'tit qui jouait dans la rue.

[2] *Marthe Cyr*

Au son de la cloche de l'église, Thomas criait: "Clairez la route, le Tchure porte le bon Djeu". Il s'assurait que la route soit libre pour que le prêtre et son bedeau puissent passer, et lui, le premier, enlevait son chapeau et s'agenouillait lorsque le prêtre portait le bon Dieu. Tous les passants l'imitaient.

Le Bonhomme Thomas était aussi agent de police et de sécurité. Il aidait les vieillards, les aveugles, et les enfants à traverser la rue, et chassait les chiens égarés. Il rendait service à tous et à chacun.

Etait-il instruit, ce Bonhomme Thomas? Savait-il lire? Non! Avait-il eu le privilège de s'asseoir dans un beau fauteuil comme moi pour écouter les nouvelles? Non, non, car il y a longtemps qu'il est décédé. Et moi, assise comfortablement devant la télévision, je pense à lui, et j'espère. . . qu'il est au Paradis!

LES QUÊTEUX

Point de serrures à leurs portes,
Point de barreaux à leurs fenêtres.
Leurs demeures étaient ouvertes comme le jour
Et comme le coeur de leurs maîtres.

Longfellow

Cette porte toujours grande ouverte recevait avec charité les "quêteux", qui étaient bien nombreux dans notre enfance. . . Il y en avait tant qu'il en venait à chaque semaine pendant l'été. Maman nous disait de les bien recevoir, car le Christ se cachait sous ces haillons.

Ils venaient surtout demander la charité pour l'amour de Dieu, et s'en allaient après un bon repas en disant: "Le bon Dieu vous le rendra". Des "jeteux" de sorts, et des quêteux qui proféraient des menaces, on n'en voyait peu, car nos ancêtres étaient charitables et indulgents pour ceux qui étaient dans le besoin.

Ils avaient toujours faim, ces quêteux. . . on les faisait asseoir, et ils partageaient notre repas. Je n'oublierai jamais une certaine Fête de l'Action de Grâce qu'on célébrait toujours dignement chez-nous. On

allait à la messe pour remercier Dieu de ses bienfaits. Le soir nous trouvait à la table de famille jouissant d'un bon repas de fête: dinde, carottes au beurre, pommes de terre pilées, pommettes épicées, et pour finir, une tarte à la citrouille avec de la crème fouettée. Quel bon repas de fête! Ce jour là, nous allions nous mettre à table lorsqu'il arrive deux quêteux. Vite, maman ajoute deux assiettes et les fait asseoir avec nous. . . et ce n'est pas tout. . . après souper, elle les invite à nous accompagner dans la grande chambre. Elle leur dit: " les p'tites filles vont chanter pour vous, et jouer de l'"organ" (il y en avait sept petites filles). C'est comme celà que l'on recevait les "quêteux" chez nous. . .

"PAPINEAU"

Celui-là venait de loin. . . de la Province de Québec, disait-on. Il venait chaque année, même avant ma naissance. Grand-père Françis l'hébergeait dans la chambre au-dessus de la cuisine. Cependant, il était coquin, ce Papineau. Un soir, m'a t-on dit, trop paresseux pour sortir, il se sert des bottes de grand-père, et s'enfuit avant le jour... grand-père s'aperçut du méfait de ce sans-gêne, et en fit une telle colère disant ne jamais plus recevoir ce mal-appris. Cependant, l'année suivante, Papineau revint et grand-père avait tout oublié. . . La tradition continua, et c'est comme celà que moi-même j'ai pu le connaître. . .

"MARIE EN L'AIR ET EDITHE PARPETU"

Ces deux vieilles quêteuses, dont l'une était aveugle, l'autre sourde, venaient chaque année. Elles poussaient une petite brouette remplie de racines de "ramussier", qui, disaient-elles, avaient le pouvoir et la vertu de guérir le "mal de ventre le plus aigu". . . On leur donnait quelques sous et on recevait une provision de racines pour l'année.

Mon rôle, lors de cette visite, était de m'assurer que nos deux bon-

nes vieilles traversent la rue sans accident. La circulation n'était pas dense, mais leurs infirmités les exposaient à se faire frapper. Après le repas, maman faisait un signe, et je partais, gaiement ou autrement, avec Marie-en-l'air et Edithe Parpetu, bras dessus, bras dessous, jusqu'-à ce que je les dépose "saines et sauves" sur le trottoir de la rue principale qui n'était pas trop loin, heureusement. Souvent, ma petite amie venait m'aider, et sans vouloir être méchantes, on riait un bon coup lorsque notre tache était terminée. . .

LES "GYPSIES"

Ceux-là n'étaient pas comme les autres quêteux. Ils voyageaient en famille dans une roulotte. Quelquefois, il y avait plusieurs roulottes car les "Gypsies" vont en bandés. Ils avaient toujours plusieurs enfants avec eux, et on se cachait car les "Gypsies" avaient la réputation de voler les enfants. . . Quand la femme Gypsy frappait à la porte, il fallait surveiller le poulailler car c'était pendant ce temps-là que le mari visitait ce lieu. . . ces pauvres gens avaient faim. . .

Le soir venu, ces "bohémiens" campaient au bord de la Rivière. Pendant la nuit, on pouvait les entendre chanter. Pour nous, enfants, même si nous les évitions un peu, c'était fête quand les Gypsies venaient. Ils étaient si gais, si heureux de coucher dans une roulotte ou même à la belle étoile. Les enfants étaient bien jolis vêtus de couleurs vives. C'était la grande liberté!

"LE QUETEUX CONTEUR"

Il avait le don de raconter des histoires qui vous conduisaient dans des pays merveilleux. Cependant, ces histoires aussi pouvaient faire dresser les cheveux sur la tête. Il venait chaque année et le propriétaire du magasin général l'hébergeait. En retour, il passait une soirée entière à raconter des contes. Tous les voisins se rassemblaient

pour l'écouter, et nous, les enfants, avions permission de veiller tard ce soir là. Plus tard, j'ai retrouvé plusieurs histoires semblables. . .

Il n'était pas instruit, mais il avait une mémoire fabuleuse. Il nous parlait des "lutins", du "loup-garou", du "feu -follet", et de la "chasse-galerie". Ça vous faisait trembler qu'à y penser. . .

La Chasse-galerie était une personne condamnée à voyager pour expier des fautes commises le dimanche en allant à la chasse sans aller à la messe. Elle voyageait dans l'air et faisait un bruit qui effrayait les gens.

Le Loup-garou était une personne changée en bête, peu importe le genre. C'était une punition, et pour l'en délivrer, il fallait lui faire une blessure au front en forme de croix. Cependant, c'était impossible de l'attraper. On pouvait les voir partout, même au cimetière où ils déterraient les morts. C'était affreux.

Le Feu-Follet était un esprit malin qui errait pendant la nuit, et qui se promenait dans les cimetières à la poursuite des âmes. C'était des âmes vendues au diable qui rôdaient la nuit et disparaissaient le jour. . .

Les lutins étaient des petits génies malfaisants qui se plaisaient à jouer des tours aux chevaux. Ils se glissaient dans l'écurie pendant la nuit et emmelaient la crinière et la queue des chevaux. Aussi, ils partaient à travers les champs avec les chevaux dans un galop, et ne revenaient qu'au p'tit jour avec les chevaux blancs d'écume. Quand ces Lutins allaient dans l'écurie, le lendemain on trouvait les chevaux très énervés et très fatigués, et la crinière et la queue en nattes. . .

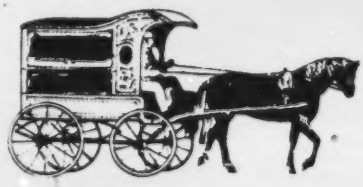
Les "gens vendus au diable". Ceux qui voulaient avoir beaucoup d'argent, ou qui désiraient être transportés d'une ville à l'autre, pouvaient se vendre au diable. . . ordinairement, c'était pour "un an et un jour". . . et après ce temps, le diable venait comme un homme richement vêtu, et la personne disparaissait avec lui pour ne jamais plus revenir.

Ce n'était pas toujours des histoires de "peur", mais de belles et merveilleuses histoires. Le bien triomphait du mal, et ça finissait si bien que tout le monde était heureux. Le Ciel, le Purgatoire, l'Enfer . . . tout y passait. Les bons étaient toujours récompensés, et les méchants - toujours punis.

Si nous avions eu la machine pour recueillir ces précieux contes, ce serait un vrai trésor. . .

LE "PEDDLER"
Quêteux Marchand

Il demeurait à l'autre bout du village, et il venait des vieux Pays. Il avait un cheval roux et une vieille voiture dans laquelle il apportait ses "effets": des épingles, du fil, des boutons, des lacets, de l'indienne et bien d'autres petites choses utiles. Il s'arrêtait toujours chez-nous, au temps du dîner. . . on lui donnait un bon repas parce qu'il allait loin jusqu'à Grand Isle. Les gens lui offraient un lit ou un repas, car on était charitable autrefois. . . on observait le précepte suivant:



Pourtant, sois indulgent pour les malheureux,
ne leur fais pas attendre les aumônes.
Pour obéir au précepte, viens en aide au pauvre;
il est dans le besoin: ne le renvoie pas
les Mains vides.
(Si 29 8-10)

"LE P'TIT CANADA"

C'était une petite rue juste en face de notre jardin. On l'avait baptisée "le P'tit Canada" parce qu'elle était peuplée surtout par des "oiseaux de passage" qui semblaient toujours venir du Canada. . .

Sur la droite, il y avait le vieux presbytère qui hébergeait toutes sortes de gens: P'tit Rouge, P'tit Noir, et P'tit Blanc. . . un peu plus loin, la tante Geneviève qui permettait aux enfants de faire de la "tire à la m'lasse" sur le poële du Bord d'en Avant. Elle avait un magnifique jardin de fleurs où l'on pouvait cueillir à volonté des pavots, des boutons de vieux garçons, etc., etc. Ensuite, la "bonneferme Poisson",puis la "maison hantée". . .

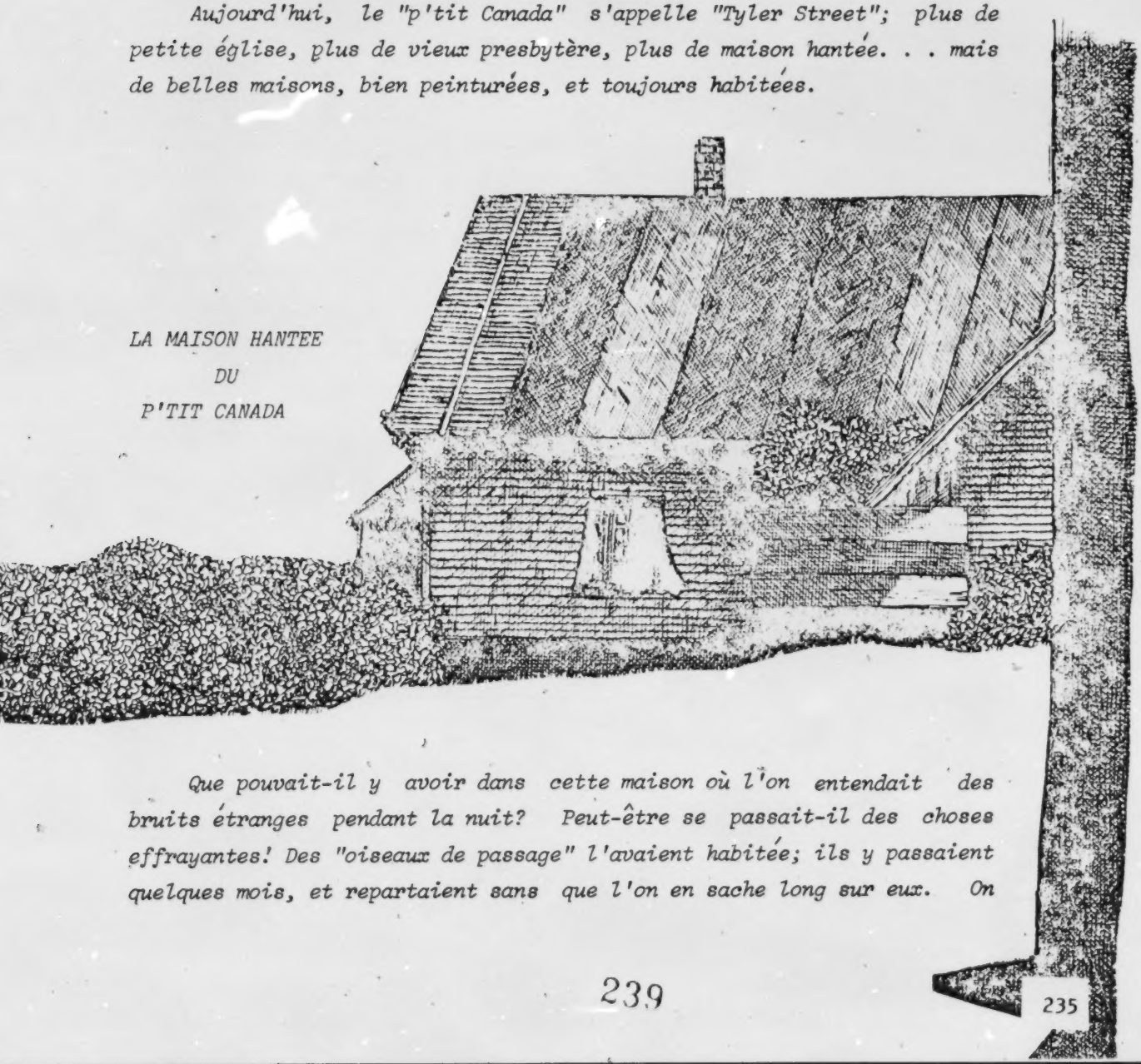
Sur la gauche, nos amis, ensuite, une bonne vieille dame qui faisait des p'tites statues de sel qu'elle colorait et elle nous en donnait de temps en temps. Plus loin, il y avait un individu bizarre qui n'aimait pas les enfants. Lorsqu'on l'agaçait,il lançait un coup de carabine dans l'air, et nous disparaissions comme l'éclair. Au bout, le "Sourd".

Le meilleur souvenir du p'tit Canada, c'est celui de la p'tite église qu'avait bâtie un pieux jeune garçon. . . il disait la messe, revêtu d'une aube faite de vieux rideaux de dentelle, et d'une chasuble fabriquée avec une vieille toile de fenêtre. La femme de l'avocat, amie de sa mère, lui avait donné une belle coupe de verre taillé. Pour nous convoquer aux cérémonies, il avait fixé une "cloche à vache" au clocher de son église, et le son retentissait dans tout le voisinage. Ce jeune homme était édifiant, et faisait beaucoup de bien aux enfants.

Notre ami était sage, et il nous avait dit de confesser les fautes commises aux alentours de l'église. . . un jour, il trouve sa belle coupe en morceaux. La cloche sonne à toute volée, et nous arrivons. . . après un sermon en règle, "tit Noir" du vieux presbytère s'accuse d'avoir cassé la coupe de M. le Curé. . .

Le soir, on se réunissait au milieu de la rue pour jouer à la "canisse". Il y avait de belles places pour se cacher dans ce "p'tit Canada", car les maisons étaient souvent inhabitées. On se cachait derrière le vieux presbytère, derrière la maison hantée, ou dans une maison vide. . . c'était si amusant!

Aujourd'hui, le "p'tit Canada" s'appelle "Tyler Street"; plus de petite église, plus de vieux presbytère, plus de maison hantée. . . mais de belles maisons, bien peinturées, et toujours habitées.



LA MAISON HANTEE DU P'TIT CANADA

Que pouvait-il y avoir dans cette maison où l'on entendait des bruits étranges pendant la nuit? Peut-être se passait-il des choses effrayantes! Des "oiseaux de passage" l'avaient habitée; ils y passaient quelques mois, et repartaient sans que l'on en sache long sur eux. On

l'appelait "La Maison Hantée". Grise, sombre, elle n'était pas du tout accueillante. Ses vitraux étaient brisés et les morceaux de planches tombaient de tous côtés.

Mon frère et ses amis voulaient résoudre le mystère. Une nuit obscure, ils y pénètrent. . . au premier, il n'y a qu'une grande pièce; craque, craque, ils montent le vieil escalier. Arrivés au second ils entendent un bruit de tonnerre. . . vite, ils descendent les marches, quatre à la fois. La porte d'hiver qui recouvre le grand escalier se détache et tombe sur la tête du dernier. . . Il crie "au secours" . . . les voisins arrivent. . . ils le trouvent gémissant, se tenant la tête à deux mains. . . il avait une bosse grosse comme un oeuf. Cela mit fin aux aventures de nos curieux, qui n'ont jamais pu résoudre le secret de la "Maison Hantée du P'tit Canada".

Plus tard, on la revêt d'une bonne couche de peinture. On y fait des réparations. Elle sort de sa torpeur. . . et ça finit comme cela. . .

La porte où file l'arraignée,
Qui n'entend plus de doux accueil,
Reste immobile et dédaignée
Et se tourne plus sur son seuil;
Les volets que le moineau souille
Détachés de leurs gonds de rouille,
Battent nuit et jour le granit:
Les vitraux brisés par la grêle,
Livrent aux vieilles hirondelles
Un libre passage à leur nid.

Lamartine

CROYANCES

Dans mon enfance j'ai entendu dire que treize à table, ça ne porte pas bonheur, un miroir brisé - sept années de malheur, etc., etc. Voici quelques unes des croyances et dictons populaires que nous avons entendus.[1]

Animaux:	*Arraignée*	*- en trouver, on devient riche - en tuer, ça porte malheur*
	Chat	*- si le chat fait sa toilette, se lave devant vous, vous aurez de la visite qui vient de loin.*
	Chevaux	*- vous compter 40 chevaux blancs - vous ferez un voyage.*
	Cochon	*- si vous tuez un cochon dans le décroit de la lune, le lard devient rance.*
	Crapaud	*- mettre du sel sur le ventre d'un crapaud, ça fait pleuvoir.*
	Criquet	*- s'il chante, ça porte bonheur au foyer, le tuer ça porte malheur.*
	Oiseau	*- si un oiseau entre chez vous, signe de départ.*
Bonheur:		*- trouver un fer à cheval.* *- trouver un trèfle à quatre feuilles plus il y a de feuilles, plus on sera heureux.*
Corps:		*- si l'oeil droit palpite, on dit du bien de vous.* *- si l'oeil gauche palpite, on dit du mal.* *- si l'oreille droite chauffe, on dit du bien de vous.* *- si c'est l'oreille gauche, on dit du mal.* *- main froide, coeur chaud.* *- si le nez démange, vous allez embrasser quelqu'un* *- égratignure sur le bras, vous ferez un voyage.* *- taches blanches sur les ongles, cadeaux.*
Dons:		*- le septième enfant du même sexe a un don, surtout celui de guérir.*
Jours:		*- se marier le lundi, on travaillera dur.* *- se marier le vendredi, notre époux sera jaloux.* *- porter un nouveau vêtement le vendredi, il sera bientot usé.* *- voyager le vendredi, le voyage ne sera pas agréable.* *- s'il pleut vendredi, il fera beau dimanche.*

[1] *Alice Cyr, Mémoires.*

samedi:

- *se marier le samedi, ça porte bonheur.*
- *étrenner le samedi, on aura vite du neuf.*
- *mourir le samedi, la Sainte Vierge vient vous chercher.*

Maladie:

- *si on a le hoquet, on boit un demi-verre d'eau*
- *mal de dent - frotter la dent avec un petit morceau de bois de tonnerre (arbre frappé par l'éclair).*
- *verrue: frotter la verrue avec du sable en regardant la pleine lune.*
- *mal de yeux: laver avec de la salive, de l'eau bénite ou de l'eau de Pâques.*
- *saignement de nez: mettre une clé dans le cou.*

Malchance:

- *casser un miroir - sept ans de malchance.*
- *renverser du sel.*
- *faire tourner un couteau.*
- *faire bercer une chaise.*
- *treize à table.*
- *passer sous une échelle.*
- *mettre le soulier gauche avant le droit.*
- *rencontrer un chat noir.*
- *recevoir un cadeau tel qu'un couteau, épingle, ect., etc., ça coupe l'amitié. Il faut donner un sou en retour.*
- *retourner chercher ce qu'on a oublié.*

Mariage:

- *attraper le bouquet de la mariée.*
- *donner aux quatre poteaux du lit les noms de quatre garçons que vous aimez: vous rêvez à votre futur. . .*
- *voir la lune par dessus l'épaule gauche; vous rêvez à votre futur.*
- *mettre un morceau de gateau de noces sous votre oreiller et vous rêvez à votre futur.*
- *s'il pleut le jour de votre mariage, vous allez verser des larmes.*
- *prendre un grand cheveu et le passer dans une bague de fiancailles - prendre un grand verre, moitie rempli d'eau - tenir le cheveu au-dessus du verre de sorte que la bague soit à l'intérieur du verre - tourner le cheveu trois fois vers la droite, et trois fois vers la gauche la bague, par elle-même va commencer à glisser sur l'eau et va frapper le verre pour indiquer le nombre d'années avant le mariage, ou le nombre d'enfants, selon la question que vous demandez. On peut frapper le verre 10 fois et plus, et pour certaines personnes, ça ne marche pas. . .*

Mariage:

- *faire un gateau de farine et sel - le manger en marchant à reculons vers son lit - en mettre un morceau sous son oreiller - on rêve à son futur pendant la nuit.*
- *peler une pomme sans couper la pelure - lancer la pelure par dessus l'épaule gauche - elle formera la première lettre du nom de votre futur époux.*

Mortalité:

- *Un cierge s'éteint pendant la lecture de l'évangile.*
- *le cortège funèbre s'arrête devant votre maison.*
- *un chien hurle près de votre demeure.*
- *un mort exposé le dimanche: une autre personne de la famille va mourir pendant l'année.*
- *un oiseau penètre dans votre maison.*

Température:

- *mettre son jupon à l'envers, ça fait changer le temps.*
- *le trois fait le mois.*
- *pluie avant 7 heures; soleil avant 11 heures.*
- *l'hiver sera froid si la peau de l'oignon est épaisse.*
- *s'il pleut le dimanche de la Trinité, il va pleuvoir 7 dimanches de suite.*
- *s'il pleut le vendredi, il fera beau temps dimanche.*
- *mettre du sel sur le ventre du crapaud, il pleuvra.*
- *les six derniers jours de l'année et les six premiers de la nouvelle année, indiquent la température des 12 mois.*
- *soleil et pluie en même temps; le diable bat sa femme.*

Rêve:

- *croire le contraire de ce que l'on a rêvé.*

LES SOBRIQUETS

Chez-nous, comme ailleurs, il y avait un grand nombre de "soubrachets" sobriquets. Certains s'appliquent collectivement aux membres d'une famille comme les "Crocs", et d'autres à une personne, Théophile à Françis, etc., etc. D'autres indiquent quelques caractéristiques d'une personne, d'un animal.

"SOBRIQUETS"

Voici ceux que les membres de notre famille ont retenus:

Les Crocs
Les Casseroles
Les Mimiches
Les Andrés
Les Oignons
Les Piroitons
Les Carrés
Les Barnabés
Les Ecureux
Les Flambettes
Les Pattes Séques
Les Gorlots
Les Mascous
Les Suisses
Les Didimes
Les Gasounes

Théophile à Françis Croc
Jos à Serverin
Jos à André
Jos à Amboise
Jose à David
Fred à Narcasse
Damase à Carré
Levite à Pattes Séques
Michel à George
Vital à George
Le Sourd à Damase
François le Blanc
François le Noir
François le Rouge
Marie-en-l'air

Edith Parpetue
La Luce
La Pichoutte
La B'lette
Black Stick
Trois Pouces
Vire de Bout
La Verrue
La Bosse
Le Sourd
Le P'tit martyr
Titanne
Timatte
Tijorge
La Noune

La route de la travarse
La route de l'église
La route du cimitchère
La route du Pont
La route du P'tit Canada
Le ch'min du roi
Le ch'min d'Caribou
Le ch'min du large

La côte à Françis Croc
à Toffile
à Pit
à Amboise
à Noré
à Charlie
à Belonie
du Tounque

Le pont à Françis Croc
Le pont à Toffile
Le pont à Pit
Le pont du BNA

Le moulin à Brane
Le moulin à Allene
Le moulin à Lacroix

Les cocessions des Marquis
Les cocessions des Levesques
Les cocessions des Madores
Les cocessions des Masses
Les cocessions des Violettes

La Grande-Rivière
Le Violet Brook
Le Ruisseau des Ecureux

La P'tite Rivière
La P'tite Fourche
La Crémeuse

La P'tite école
L'école su la côte
L'école des Violettes
L'école des Marquis
L'école du ch'min de Caribou

Les Animaux:

Vaches: *la blanche, la rouge, la noire, blanchette, miquette, rougette*

Chevaux: *Sam, Jim, Cobb, Barney, Chep*

Chiens: *Teddy, Bozo, Mickey, Browny Blacky*

Chats: *Minette, minou, ticoune, fluff et fluffy*

PROVERBES

Les proverbes et les métaphores appartiennent au parler populaire. Nous en retrouvons une quantité chez nous comme ailleurs.

Pour connaître sagesse et discipline,
pour pénétrer les discours profonds,
Pour acquérir une intruction éclairée,
justice, équité, droiture,
Pour procurer aux simples le savoir-faire,
au jeune homme le savoir et la prudence,
Pour pénétrer proverbes et sentences obscures,
les dits des sages et leurs énigmes,
Que le sage écoute et il augmentera son acquis,
et l'homme entendu acquerra l'art de diriger.
(Pr. I, 2-7)

QUE LE SAGE ÉCOUTE

1. *A chaque jour suffit sa peine.*
2. *Au coeur vaillant rien d'impossible.*
3. *A l'oeuvre on connaît l'ouvrier.*
4. *L'appétit vient en mangeant.*
5. *Après la pluie, le beau temps.*
6. *A tout seigneur, tout honneur.*
7. *Au royaume des aveugles, les borgnes sont rois.*
8. *Autres temps, autres moeurs.*
9. *Aux grand maux, les grands remèdes.*
10. *Beaucoup de bruit pour rien.*
11. *Bien faire, laisser braire.*
12. *Bien mal acquis ne profite jamais.*
13. *Bon sang ne peut mentir.*
14. *Bonne renommée vaut mieux que ceinture dorée.*
15. *Les bons comptes font les bons amis.*
16. *Ce que femme veut, Dieu le veut.*
17. *C'est en forgeant qu'on devient forgeron.*
18. *C'est le ton qui fait la chanson.*
19. *Chacun pour soi et Dieu pour tous.*
20. *Charité bien ordonnée commence chez soi.*
21. *Chose promise, chose due.*
22. *Coeur qui désire n'a pas ce qu'il désire.*
23. *Les enfants du cordonnier sont les plus mal chaussés.*
24. *De deux maux, il faut choisir le moindre.*
25. *Dis-moi qui tu hantes, je te dirai qui tu es.*
26. *En avril, n'ôte pas un fil; en mai, fais ce qu'il te plaît.*
27. *En parlant de l'ange, on lui voit les ailes.*
28. *En parlant de la bête, on lui voit la tête.*
29. *En parlant de l' oiseau, on lui voit les plumes.*
30. *Fais ce que tu dois, advienne que pourra.*
31. *La fin justifie les moyens.*
32. *Les grandes douleurs sont muettes.*
33. *Les grands diseurs ne sont pas les grands faiseurs.*
34. *L'habit ne fait pas le moine.*
35. *L'habitude est une seconde nature.*

IL AUGMENTERA SON ACQUIS

36. *Heureux au jeu, malheureux en amour.*
37. *Il faut battre le fer pendant qu'il est chaud.*
38. *Il faut que jeunesse se passe.*
39. *Il faut rendre à César ce qui appartient à César; rendre à Dieu ce qui appartient à Dieu.*
40. *Il faut tourner sa langue sept fois avant de parler.*
41. *Il ne faut pas dire: Fontaine, je ne boirai pas de ton eau.*
42. *Il ne faut pas vendre la peau avant d'avoir tué la bête.*
43. *Il ne faut pas compter les poulets avant qu'ils soient éclos.*
44. *Il n'y a pas de fumée sans feu.*
45. *Il n'y a pas de plaisir sans peine.*
46. *Il n'y a pas de rose sans épines.*
47. *Il n'y a que la vérité qui blesse.*
48. *Il n'y a que le premier pas qui coûte.*
49. *Il vaut mieux avoir à faire à Dieu qu'à ses saints.*
50. *L'intention fait le larron.*
51. *Les jours se suivent et ne se ressemblent pas.*
52. *Loin des yeux, loin du coeur.*
53. *Mains froides, coeur chaud.*
54. *Mettre la charrue avant les boeufs.*
55. *Mieux vaut tard que jamais.*
56. *Les murs ont des oreilles.*
57. *Ne pas faire à autrui ce que tu ne voudrais pas qu'on te fit.*
58. *N'éveillez pas le chien qui dort.*
59. *La nuit porte conseil.*
60. *La nuit, tous les chats sont gris.*
61. *Nul n'est prophète dans son pays.*
62. *Oeil pour oeil, dent pour dent.*
63. *L'oisiveté est la mère de tous les vices.*
64. *On reconnaît l'arbre à ses fruits.*
65. *Paris ne s'est pas contruit en un jour.*
66. *Péché avoué est à demi pardonné.*

67. *Petit à petit, l'oiseau fait son nid.*
68. *Les petits ruisseaux font les grandes rivières.*
69. *Pierre qui roule n'amasse pas de mousse.*
70. *Point de nouvelles, bonnes nouvelles.*
71. *Pluie et matin réjouit le pélerin.*
72. *Qui a bu boira.*
73. *Qui aime bien châtie bien.*
74. *Qui donne aux pauvres prète à Dieu.*
75. *Qui dort dîne.*
76. *Qui ne dit rien n'a rien.*
77. *Qui paye ses dettes s'enrichit.*
78. *Qui s'assemble, se ressemble.*
79. *Qui s'y frotte s'y pique.*
80. *Qui ne dit rien consent.*
81. *Qui trop embrasse étreint.*
82. *Qui veut la fin prend les moyens.*
83. *Qui veut aller loin ménage sa monture.*
84. *Rira bien qui rira le dernier.*
85. *Si jeunesse savait, si vieillesse pouvait.*
86. *Le soleil brille pour tout le monde.*
87. *Tel père, tel fils.*
88. *Le temps, c'est de l'argent.*
89. *Tout ce qui brille n'est pas or.*
90. *Tout est bien qui finit bien.*
91. *Tout nouveau, tout beau.*
92. *Tout travail mérite un salaire.*
93. *Toute vérité n'est pas bonne à dire.*
94. *Tout vient à point à qui sait attendre.*
95. *Un de perdu, dix de retrouvés.*
96. *Une fois n'est pas coutume.*
97. *Un homme averti en vaut deux.*
98. *Un oiseau dans la main en vaut deux dans le buisson.*
99. *Ventre affamé n'a point d'oreilles.*
100. *Vouloir c'est pouvoir.*

METAPHORES

La Sagesse crie par les rues,
sur les places publiques elle élève la voix;
à l'angle des carrefours elle appelle,
aux portes de la ville elle prononce un discours...

Garde le commandement de ton père,
ne rejette pas l'enseignement de ta mère.
Fixe-les constamment dans ton coeur,
noue-les à ton cou.
Dans tes démarches ils te guideront,
dans ton repos ils veilleront sur toi,
à ton réveil ils s'entretiendront avec toi.

(Pr 1, 30-31, Pr 6, 30-32)

1. Arriver comme un cheveu sur la soupe
2. Avoir une langue de vipère
3. Avoir les oreilles comme des anses de pot
4. Chanter comme un rossignol
5. Crier comme un perdu
6. Dormir comme une marmotte
7. Etre blanc comme un drap
8. Etre jaune comme un citron
9. Etre noir comme un corbeau
10. Etre rouge comme une tomate
11. Etre vieux comme Hérode
12. Fin comme un foin
13. Fou comme la belette
14. Gai comme un pinson
15. Gros comme un éléphant
16. Lâche comme un âne
17. Laid comme le diable
18. Maigre comme un clou
19. Manger comme un éléphant
20. Manger comme une grange
21. Parler comme une pie
22. Parler comme un phono
23. Plat comme une galette
24. Rire comme un fou
25. Sage comme une image
26. Se ressembler comme deux gouttes d'eau
27. Sourd comme un "potte"
28. Sûr comme le vinaigre
29. Vite comme la flèche
30. Vite comme l'éclair

Tilleul

AUX GRANDS MAUX

Chiendent

LES BONS

Moutarde

Pissenlit

VIEUX REMÈDES

Airelle

Camomille

Cassis

Anis

Beaucoup de malaises ne requièrent pas automatiquement l'avis du médecin. Nos Ancêtres pouvaient soulager les membres de la famille qui étaient atteints de bobos plus ou moins bénins en leur faisant absorber de la tisane judicieusement choisie.

Ils puisaient dans la Nature, mais ne se contentaient pas de prescrire telle ou telle plante qu'ils trouvaient. Ils se préoccupaient d'essayer d'en extraire des principes thérapeutiques, et s'en servaient pour soulager certains de nos maux les plus fréquents.

Les Indiens avaient enseigné à nos Pères les propriétés des plantes qui poussent sur notre sol, que l'on peut soi-même ramasser et faire sécher dans son grenier.

Si vous voulez vous conformer aux principes ci-dessus rappelés, vous tirerez profit, peut-être, de ce qui va suivre...

++++++++++

TERMES

++++++++++

Bains

Immersion du corps du tout entier ou d'une partie seulement dans un liquide préparé à cet effet.

Cataplasme

Préparations de consistance pâteuse que l'on applique sur la peau; on emploie généralement de la farine de lin. Il faut délayer la farine dans l'eau froide, la faire chauffer en remuant, l'étaler sur une mousseline sans ourlet ni couture, ramener l'un sur l'autre les bords de la mousseline et rabattre les extrémités. On doit vérifier la température avec le dos de la main.

Décoctions

Préparations obtenues en faisant bouillir des plantes dans de l'eau ou du vin. Elles conviennent surtout aux tiges, aux fruits, écorces et racines. On laisse bouillir de 10 à 30 minutes suivant les espèces.

Fomentations

Décoction ou infusion de plantes que l'on applique sur la partie malade à l'aide de compresses imbibées du liquide. On les maintient pendant quelques minutes.

Gargarismes

On introduit le liquide dans la bouche par petites gorgées; quand il a baigné suffisamment les parties malades, on le rejette au-dehors sans en avaler.

Infusions

Préparations obtenues en versant l'eau bouillante sur les plantes ou en plongeant les plantes dans le liquide bouillant. On couvre tout de suite le récipient. On laisse les plantes en contact pendant un temps plus ou moins long- 10 à 30 minutes.

Lotions

Liquides obtenus par infusion ou décoction de plantes vulnéraires ou émollientes que l'on utilise en les passant légèrement sur la partie à soigner à l'aide d'un coton hydrophile ou d'un linge fin, imbibé.

Macérations

Mettre la plante dans un liquide: eau, vin, alcool, à froid et en laissant en contact pendant un temps plus ou moins long - quelques heures seulement avec de l'eau, et de 10 à 12 heures seulement avec du vin, etc, pour éviter la fermentation.

Poudres

Obtenues par pulvérisation, soit dans un mortier, soit dans un moulin, à l'aide de parties de plantes desséchées: feuilles, graines, racines, écorces.

LES BONS VIEUX REMEDES [1]

Salsepareille

Acné:
- Lotions de bouillon blanc, patience, persée sauvage, salsepareille

Abattement:
- camomille, menthe, mélisse, sauge
- tisanes aromatiques, stimulantes
- vins toniques et fortifiants

Asthme:
- Angélique, bouleau, cresson, tilleul
- chevrefeuille: une poignée de fleurs dans une tasse d'eau bouillante

Sauge

Blessure:
- laver la plaie avec une tisane d'écorce d'épinette rouge.
- onguent de gomme d'épinette et de saindoux
- graisse de volaille
- onguent de lard, de suif, et de camphre
- couenne de lard sur la plaie
- gomme de sapin sur la plaie

Cresson

Brûlure:
- Cataplasme d'amidon ou fécule de pomme de terre
- couvrir la plaie avec du soda
- verser de la mélasse laissant la plaie decouverte.
- verser de la crème douce
- semences de courges
- verser du vinaigre sur la plaie
- laver la plaie avec de l'eau bouillie

Choléra:
- de l'eau de riz avec de la muscade
- de lait bouilli avec un peu de cannelle
- du lait bouilli avec du poivre
- faire bouillir du tansy
- de l'herbe à chatte
- tisane de tige de framboisier

Tanaisie

Alice Cyr, Marie Cyr, et Marthe Cyr, informatrices

Colique: - mettre des plogues chaud's sur le ventre
- mettre une assiette chaud sur le ventre
- boire de la tisane d'anis
- boire de la tisane de sureau blanc

Clous: - mélange de pain et de lait
- manger du raisin
- l'onguent de "Béline" (qui n'a jamais livré le secret)
- gomme de sapin

Crevasse: - appliquer du saindoux
- urine d'enfant

Démangeaison: - herbe à chatte

Dents: - mouche de moutarde sur la joue
- sac d'eau chaude sur la joue
- boire de l'eau bien froide
- mettre un petit morceau de "bois de tonnerre" dans la dent.

Estomac: - tisane de graines de lin
- infusion de tilleul
- tisane de fleurs de sureau blanc
- un peu de soda dans de l'eau

Eczéma: - infusion de bouleau, de camomille, de chêne

Foie: - tisane de pissenlit

Gale: - onguent de souffre et de soda - changer les vêtements une fois par jour pendant trois jours.
- bardane, chicorée, pissenlit.

Grippe: - porter une flanelle recouverte de graisse de mouton
- mouche de moutarde sur l'estomac
- mettre tremper les pieds dans l'eau chaude et mettre un peu de moutarde
- faire bouillir de la graine de lin, et y ajouter de la térébentine
- faire un bonbon de sucre, vinaigre, et eau, le sucer
- de la mélasse et de la moutarde.

Grippe: - ébouillanter de l'écorce d'épinette blanche
- infusion de camomille

Hoquet: - boire un demi-verre d'eau en comptant jusqu'à neuf
- surprendre la personne
- respirer plusieurs fois de suite profondément

Pissenlit

Jaunisse: - tisane de pissenlit
- ébouillanter des poux et en boire le jus

Oreilles: - souffler de la fumée de pipe dans l'oreille
- frotter autour de l'oreille avec du camphre

Oreillons: - se frotter contre "l'auge à cochon".

Purgation: - mélasse et souffre - une c. à thé pendant 9 jours.
- tisane d'écorce de tremble 3 fois par jour
- tisane d'écorce d'aune
- tisane de graines de citrouille

Fraisier des bois

Reins: - tisane de graines de citrouille
- tisane de barbes de blédinde
- tisane de bouleau et de fraisier
- tisane de chiendent
- mentre poivrée
- tisane de queues de cerise, boire 3 fois par jour
- manger beaucoup de cerises

Menthe

Rhumatisme: - thé de persil
- tisane de graine de lin
- tisane de camomille, cassis, fraisier
- tisane de salsepareille, sureau noir, sarriette
- porter des bas de laine de chien

Persil

Saignement: - mettre de la farine sur la coupure
- mettre une clé dans le cou
- ciboulette

Tête: - tranches de patates crues couvertes de poivre; appliquer sur les tempes au moyen d'un simple bandage
- tisane de camomille, de menthe, d'anis

Torticoli: - tisane de tilleul
- tisane de camomille
- tisane de lavande

Urticaire: - tisane de tilleul
- tisane de camomille

Lavande

Ver: - mélasse et térébenthine
- gouttes de térébenthine sur du sucre

Verrue: - attacher la verrue avec un fil de soie
- prendre un sou, frotier la verrue, le lancer par dessus l'épaule sans regarder
- frotter la verrue avec une couenne de lard salé, puis se débarasser de la couenne
- un soir de pleine lune, frotter la verrue avec du sable tout en regardant la pleine lune

Cerisier

Yeux: - frotter avec de la salive, le matin
- laver les yeux avec de l'eau de pluie
- laver les yeux avec de l'acide borique
- laver les yeux avec de l'eau de Pâques
- laver les yeux avec de l'eau bénite

Fraisier

AUX GRANDS MAUX, LES (BONS VIEUX) REMEDES

Genevrier

Souci

Muguet

Eucalyptus

VIN ET TISANE

Aux Bons Vieux Remèdes mentionnés dans les pages précédentes, il faut ajouter le vin et les tisanes qui pouvaient soulager l'immense cohorte de ceux qui sont atteints de bobos bénins. Ceux-là peuvent tirer profit de l'absorbtion de vins et de tisanes judicieusement choisis.

Notre tante Marguerite, décédée à l'âge de 92 ans, l'an dernier, faisait toutes sortes de vins et de tisanes qui pouvaient guérir bien des bobos, relever le moral, aiguiser l'appétit, et faire oublier bien des soucis.

Elle n'avait qu'à ouvrir la porte, et derrière la maison, qui existe encore, elle trouvait tous les fruits nécessaires pour faire du vin et de la tisane: une grosse "talle" (bush) de cassis, des groseilles, des mûres, des framboises, des fraises, des cerises sauvages, etc. Plus loin, dans le jardin de son père, François, il y avait toutes sortes de légumes, et des pommes.

Voici quelques maux que l'on pouvait guérir avec le vin:

Vin de Cassis: rhume et bronchite

Vin de Framboises: pour le mal de gorge

Vin de Baies de Sureau: servi chaud pour un matin froid, empêchait le rhume.

Vin de Coucou (cowslip): guérissait la jaunisse

Vin de Blé: employé comme fortifiant

Vin de Pissenlit: soulageait les maux de reins.

Vin de Prunelle (sloe): effectif en cas de diarrhée.

Bière à l'houblon: employée pour aiguiser l'appétit, pour le sang, en cas d'insomnie. On remplissait l'oreiller d'houblon pour bien dormir.

Autres vins: employés comme fortifiants,

N.B. Ne pas boire du vin de rhubarbe si vous souffrez de rhumatismes.

Pour faire le Vin, il fallait:

Une grande marmite
Une jarre en grès (difficile à trouver)
Une cuiller en bois
Un morceau de mousseline pour filtrer
Un entonnoir (funnel)
Des bouteilles vides

N. B. Ne jamais employer un récipient métallique pour le vin en fermentation.

framboisier et son fruit

++++++++++++++++++++

Vin de Framboises

++++++++++++++++++++

$3\frac{1}{2}$ L. de framboises
$3\frac{1}{2}$ L. de sucre
1 gallon d'eau bouillante
$\frac{1}{8}$ once de levure (pas nécessaire)

Bien laver les framboises, rincer avec de l'eau froide. Mettre dans un bol, et ajouter de l'eau bouillante; bien mélanger, et laisser reposer pendant 10 jours (couvrir); filtrer et ajouter le sucre, puis le mettre en bouteille. Ne pas boucher hermétiquement pendant la fermentation. Le vin sera bon dans 6 mois avec levure; neuf mois sans levure.

++++++++++++++++++++++

Vin de Cassis

++++++++++++++++++++++

Cassis

4 L. de cassis (black-currant)
4 L. de sucre
1 gallon d'eau froide

Enlever la tige et bien laver, sans perdre le jus. Mettre dans un grand bol, ajouter l'eau en remuant. Couvrir, laisser reposer pendant 10 jours. Filtrer, ajouter le sucre et laisser encore reposer 3 jours, en remuant chaque jour. Mettre en bouteille, garder six mois avant de s'en servir.

++++++++++++++++++++

Vin de Pissenlit

++++++++++++++++++++

4 gallons de têtes jaunes
4 gallons d'eau

Faire bouillir les têtes 20 minutes, couler dans une flanelle, ajouter 13 livres de sucre, 1 livre de raisins secs hachés et une galette de levain. On peut ajouter 1 citron. Laisser le vin fermenter pendant 40 jours avant de mettre en bouteille.

++++++++++++++++++

Vin de Sureau

++++++++++++++++++

sureau

5 livres de baies de sureau (elderberry)
$\frac{1}{2}$ once de levure
6 clous
$\frac{1}{2}$ once de racine de gingembre
1 gallon d'eau froide

Bien laver les fruits, mettre dans une marmite et ajouter de l'eau. Laisser bouillir pour que le fruit soit tendre. Filtrer, ajouter le sucre et les autres ingrédients, et bien mélanger (ajouter la levure quand le liquide est tiède). On le laisse reposer 10 jours. Filtrer de nouveau, et mettre en bouteille. Laisser vieillir 6 mois.

++++++++++++++++++++

Vin de Coucou

++++++++++++++++++++

2 quartes de fleurs (cowslip)
2 livres de sucre
$\frac{1}{2}$ once de levure
1 citron
1 gallon d'eau bouillante

Mettre dans un grand bol 2 quartes de fleurs et l'eau; bien mélanger, puis laisser reposer 10 jours. Filtrer, ajouter le sucre et le citron, et laisser la levure flotter sur le liquide. Couvrir et laisser reposer 3 jours, ajouter du sucre si cela est nécessaire. On peut le boire immédiatement.

++++++++++++++++++

Vin de Bettes

++++++++++++++++++

betteraves

3 L. de bettes
3 L. de sucre
6 clous
$\frac{1}{2}$ once de levure
$1\frac{1}{2}$ gal. d'eau

Bien laver mais ne pas peler; couper en tranches minces, mettre dans une marmite, ajouter l'eau et amener à ébullition; laisser mijoter pour que les bettes soient tendres, filtrer; ajouter le sucre, le clou et laisser fondre en remuant. Mettre le liquide dans un bol et ajouter la levure (sur pain grillé) et la laisser flotter; couvrir et laisser reposer pendant 3 jours, enlever le pain grillé, filtrer et mettre en bouteille. On bouche toujours légèrement pour que la fermentation se poursuive. Ne pas boire avant six mois.

N.B. On met la levure sur pain grillé et on la laisse flotter afin qu'elle ne reste pas au fond du récipient. Aussi, il ne faut pas boucher hermétiquement avant que l'on soit certain que la fermentation soit terminée...

++++++++++++++++++++

Vin de Groseilles

++++++++++++++++++++

groseille

6 l. de groseilles mûres (gooseberry)
3 l. de sucre
¼ l. de raisin
½ once le levure
1 gallon d'eau bouillante

Laver le fruit, écraser, mettre dans un grand bol, couper le raisin et l'ajouter au fruit avec le sucre et l'eau, remuer. Lorsque le mélange est tiède, mettre la levure sur du pain, et laisser flotter sur le liquide. Laisser reposer 10 jours (remuer tous les jours). Ne pas fermer hermétiquement pour que la fermentation se fasse. Ajouter, au bout de 2 semaines, un morceau de sucre dans chaque bouteille. Attendre 6 mois ou plus pour s'en servir.

++++++++++++++++++++

Vin de Mûres

++++++++++++++++++++

4 gallons de mûres (blackberry)
3½ l. de sucre
1 gallon d'eau froide

Bien laver le fruit, mettre dans un grand bol et écraser le fruit; ajouter de l'eau, couvrir et laisser reposer 10 jours. Filtrer, et ajouter le sucre; laisser reposer 3 jours, puis le mettre en bouteille. Le vin sera bon au bout de 6 mois.

++++++++++++++++++++

Bière a l'Houblon

++++++++++++++++++++

Houblon

Une poignée d'Houblon, bouillir une heure, filtrer et ajouter une pinte de mélasse et assez d'eau pour en faire deux gallons. Puis, ajouter un carré de levure; laisser reposer pendant une nuit, écrémer soigneusement, ajouter 1 c. à table de "thé des bois" - (wintergreens), et mettre en bouteille.

LA TISANE

++++++++++++++++

Anis: flatulence

Camomille: pour purifier le sang, et soulager les maux de tête

Carottes: goutte

Céleri: rhumatisme
Ciboulette: hémorragie
Clou: flatulence

Fraise: diarrhée

Framboise: gargarisme

Houblon: digestion, insomnie

Marjoram: maux de tête
Menthe: douleurs d'estomac et d'intestin
Persil: rhumatisme

Pissenlit: jaunisse, rein, foie

Romarin: palpitations, vertige

Sauge: abattement

Sarriette: piqûres de guêpe

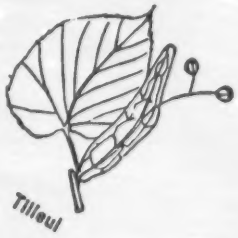
Tilleul: Asthme

Thym: propriétés aromatiques et stimulantes

Verveine: liqueur digestive, favorise les fonctions de la peau

Anis

Camomille


Tilleul

++++++++++++++++

LE CIDRE

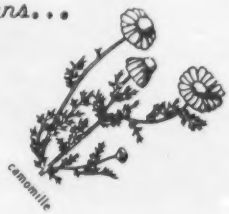
++++++++++++++++

Pour faire du bon cidre, il faut un mélange de toutes sortes de pommes. On extrait le jus au moyen d'un pressoir. Mettre le jus dans un grand baril à cause de la fermentation. Après 48 h., le jus commence à fermenter. On enlève un peu de jus après 3 semaines, et on ajoute 2 à 4 livres de sucre par g. de liquide. On fait fondre le sucre et on ajoute le liquide enlevé. Le cidre fermente encore pendant deux semaines. On bouche hermétiquement le baril lorsque les bulles cessent de se former. Laisser reposer 8 mois, même 2 ans...

++++++++++++++++++

THE OU INFUSION

++++++++++++++++++



Camomille: une pincée de fleurs sèches dans une tasse et y ajouter de l'eau bouillante, laisser reposer quelques minutes avant de le boire

Céleri: faire bouillir quelques tiges de céleri ou $\frac{1}{2}$ once de graines dans une pinte d'eau, pendant $\frac{1}{2}$ h.; filtrer, et en prendre un verre par jour.

Carottes: Prendre une grosse carotte, couper en tranches, et faire bouillir dans $\frac{1}{2}$ pinte d'eau pendant 40 m.; filtrer, en boire soir et matin.

Carvi: employer $\frac{1}{2}$ once pour $\frac{1}{2}$ pinte d'eau bouillante; broyer les grains, laisser reposer pendant une nuit; filtrer, et le mettre en bouteille; en prendre 1 c. à thé à la fois; ne pas le conserver plus d'une semaine.

Clou: mettre 4 ou 5 clous dans une tasse et la remplir d'eau bouillante; broyer le clou, couvrir, laisser reposer 5 m.

fraisier et son fruit

Fraise: une poignée de feuilles de fraises dans une tasse, verser de l'eau bouillante, couvrir et laisser reposer 5 m. avant de le boire.

houblon

Framboises: Même recette que ci-haut (fraises). Boire chaud comme thé, mais refroidir pour gargarisme.

Houblon: prendre une poignée d'houblon, mettre dans un bol, ajouter une pinte d'eau bouillante, couvrir et laisser refroidir. En prendre un petit verre au besoin.

" Marjoram:" Mettre une c. à thé de feuilles dans une tasse, et la remplir d'eau bouillante; laisser reposer 5 m. avant de le boire chaud. Marjoram signifie marjolaine.

Romarin

Menthe: Mettre quelques feuilles de menthe dans une tasse, et remplir d'eau bouillante; laisser reposer quelques instants.

Romarin: Quelques fleurs dans une tasse, remplir d'eau bouillante, laisser reposer 5 m., boire le thé chaud lentement.

On se sert du romarin pour rincer les cheveux; cela exige une plus grande quantité de fleurs...

thym

Thym: 1 c. à thé de feuilles dans une tasse, remplir d'eau bouillante, laisser reposer quelques minutes avant de le boire.

Si le thym est employé comme gargarisme, le laisser refroidir.

++++++++++++++++++++++

CONCLUSION

Eloge des Ancêtres

Faisons l'éloge des hommes illustres,
de nos ancêtres dans leur ordre de succession.
Le Seigneur a créé à profusion la gloire
et montre sa grandeur depuis les temps anciens.
Des hommes exercèrent l'autorité royale
et furent renommés par leurs exploits;
d'autres furent avisés dans les conseils
et s'exprimèrent en oracles prophétiques.
D'autres régirent le peuple par leurs conseils
leur intelligence et la sagesse populaire
et les sages discours de leur enseignement;
d'autres furent riches et doués de puissance,
vivant en paix dans leur demeure.
Tous ils furent honorés de leurs contemporains
et glorifiés, leurs jours durant.
Certains d'entre eux laissèrent un nom
qu'on cite encore avec éloges.
D'autres n'ont laissé aucun souvenir
et ont disparu comme s'ils n'avaient pas existé.
Ils sont comme n'ayant jamais été,
et de même leurs enfants après eux.

Mais voici des hommes de bien
dont les bienfaits n'ont pas été oubliés.
Leur descendance reste fidèle aux commandements
et aussi, grâce à eux, leurs enfants. . .
Leurs corps ont été ensevelis dans la paix
et leur nom est vivant pour des générations.
Les peuples proclameront leur sagesse,
l'assemblée célébrera leurs louanges.

(Si 44 1-15)

SOURCES MANUSCRITES

Archives du Canada, Ottawa. Nous avons consulté ce précieux dépôt de manuscrits. Nous y avons trouvé des documents forb intéressants. Beaucoup de documents se trouvent sur microfilms, et les machines sont à la disposition des chercheurs.

Actes de l'Eglise de Port-Royal: actes de baptêmes, mariages, sépultures, provenant de cette église - un registre de 1700-1726, l'autre de 1726-1755.

Actes de l'Eglise de Beaubassin: baptêmes, mariages, etc.

Actes de l'Eglise de St-Basile, Madawaska.

Archives de la Marine.

Bibliothèque Nationale du Canada, Ottawa.

Bibliothèque de Hull. M. le directeur a mis a notre disposition tous les livres de la Réserve, concernant l'Acadie.

Bibliothèque des Dominicains, Ottawa. Nous y avons trouvé des livres rares, des documents inédits.

OUVRAGES IMPRIMES

Arsenault, Bona. Histoire et Généalogie des Acadiens. Vie Française, 1965. T. 1 & 11.

Albert, Thomas. Histoire du Madawaska. Québec. Imprimerie des Franciscains, 1920.

Bernard, A. Le Drame Acadien. Montréal: Les Clercs de St-Viateur, 1936.

Casgrain. Voyage au pays d'Evangeline. Québec, 1887.

Diereveille. Voyage en Acadie en 1700. Rouen, 1708. (rare)

Ferland. Histoire du Canada.

Halliburton. History of Nova Scotia.

Journal of American Folklore. "Formulettes, Rimettes et Devinettes du Canada". Vol. 33, Oct-Dec., 1920. pp. 299-320.

Leblanc, Dudley. The Acadian Miracle. Louisiana: Evangeline Pub.Company, 1966.

Lescarbot, Marc. Histoire de la Nouvelle-France. (rare)

Longfellow, Henry W. Evangeline. (poem)

Lauvriere, Emile. La Tragédie d'un Peuple. Paris, 1922. T. & 11.

Murdoch. History of Nova Scotia.

Rameau de Saint-Père, Edme. Une Colonie Féodale en Amérique. Paris: Librairie Plon, 1889 T. 1 & 11.(rare)

Richard et d'Arles. Acadie. Québec, 1916. T. 1, 11, 111.

Rumilly, R. Histoire des Acadiens. Montréal, 1955. T. 1, 11.

SOURCES SPECIALES

Notes mémoires, rédigées par Alice Cyr sur les traditions.
Tous les membres de la famille ont contribué.
Cartes et photographies - Archives du Canada.
Musique - gracieuseté du College de Montréal.
Quelques gravures - gracieuseté de la Compagnie Ideal.
Livre du Centenaire de St-Bruno, 1938.

Cet Album est une collection de 'dits' et de 'faits' recueillis dans une famille acadienne.

Quand à la partie folklorique, nous avons puisé dans les notes rédigées par notre mère avant sa mort, lorsqu'elle avait presque 90 ans: liturgie, coutumes, remèdes, etc., etc. Tous les membres de la famille ont contribué: Marie, 85 ans, a donné ses vieilles recettes; Cecile, 82 ans, religieuse missionnaire, a parlé de la liturgie, et Bernadette, missionnaire aussi, a ajouté à la partie liturgique; Marthe, 80 ans, a fourni une variété d'anecdotes qu'elle raconte d'une manière très pittoresque; Anne, par sentiment a voulu conserver le chalet, les vieux meubles, la maison de notre vieille tante, et elle a fourni d'importants et intéressants faits concernant les vieux meubles; Martin et Georges, qui ont joué un rôle important dans la vie de la ferme après le décès prématuré de notre père, ont donné des détails importants. Enfin, les neveux et les nièces ont ouvert les pages de leur album de famille et on donné de belles vieilles photographies.

Ce fut le privilège de la dernière "d'Une Famille Acadienne de Van Buren", de ramasser les morceaux épars pour en faire un Album. Nous espérons qu'à côté des livres savants qui sont parus pendant l'Année du Bicentenaire Américain, il y aura une place pour notre modeste contribution.

Puisse-t-elle rappeler à nos jeunes d'origine acadienne le touchant souvenir de nos ancêtres acadiens, et leur transmettre des sentiments de fierté, de courage, et d'espoir en l'avenir, car nos ancêtres furent les premiers Européens qui se fixèrent au nord de l'Amérique.

TABLE DES MATIERES

Avertissement 5

Introduction 6

Chapitre 1. Qui était nos Ancêtres. 8- 38

Un peu d'Histoire

2. Qui était Francis "Croc". 39- 87

La Ferme de Francis "Croc"

3. L'Année Liturgique à St. Bruno vers 1900. 88-119

4. Chez-Nous: La Cuisine 120-182

5. Chez-Nous: Jeux et Divertissements 183-224

6. Chez-Nous il y avait: 225-260

"Une Corneille"

"Un Crieur Public"

"Des Quêteux"

"Le P'tit Canada"

"La Maison Hantée"

Chez-Nous on disait:

"Dictons et Croyances Populaires"

"Sobriquets"

"Proverbes et Métaphores"

Chez-Nous on soignait: Les vieux remèdes

Conclusion: "Eloge des Ancêtres: 261

Sources 262

CARTE
DE L'ACADIE
CONTENANT
Tous les Ports Havres Sondes &
Mouillages qui sont le long de les
côtes Les Bois Montagnes Lacs
& Marais qui sont dans la profon-
deur de les Terres & toutes les
Rivieres qui en descendent
ST LAURENT
LES CASPESIENS
Baye des Chaleurs
PARTIE DE L'ISLE
D'ANTICOSTE
GOLFE
DE
ST LAURENT
ISLE ST JEAN
ISLE DU CAP BRETON
Baye des Mines
Baye Francoise
Echell. de Vingt Cinq Lieues

UNE PAGE DE L'ALBUM DE L'HERITAGE

"Un Peuple ne meurt pas quand il s'appelle l'ACADIE"

C'est le culte de notre histoire qui nous assurera la force morale dont nous avons besoin pour traverser les âges comme Peuple.

L'Histoire comprise dans son véritable sens, c'est la patrie prolongée, c'est le respect de la religion, c'est l'amour de notre langue et de nos institutions.

Le Passé est une école de respect, de fierté, de constance, de magnanimité, de courage.

Le Patriotisme - ce sont nos pères priant sous la voûte de la forêt quand leurs temples étaient saccagés, gardant au coeur l'image de la patrie agonisante, l'amour de Dieu et de la race, les deux seuls biens que le vainqueur ne pouvait ou ravir ou banir.

Nous avons besoin de conserver notre langue, "La langue du génie, la langue du coeur, la langue des premiers missionnaires," notre langue à nous!

Entre le Passé où sont nos souvenirs, et l'Avenir où sont nos espérances, il y a le Présent où sont nos devoirs."

Religion, patriotisme, voilà les secrets de l'Avenir. L'Avenir n'est pas à personne, l'Avenir est à Dieu!

(Pensées inspirées par Mgr. T. Albert)